Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 154 del 5 luglio 2010 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

PARTE PRIMA — **Roma - Lunedì, 5 luglio 2010** — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

N. 145

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 giugno 2010.

Decima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 giugno 2010.

Decima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 della *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2010, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Calabria, Campania, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Sicilia, Toscana, Umbria, Valle d'Aosta, e delle province autonome di Bolzano e di Trento, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 5 giugno 2009;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 così come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della decima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della decima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

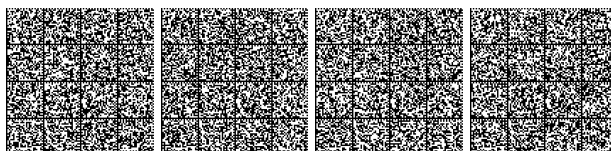
2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

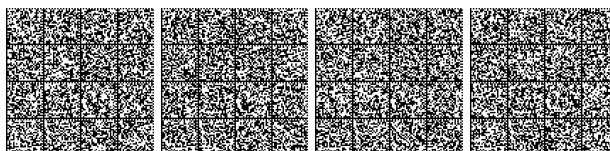
Roma, 16 giugno 2010

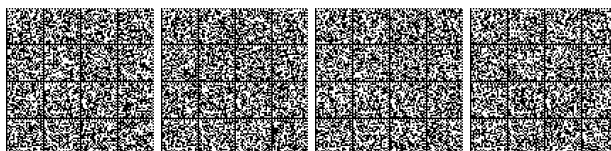
Il capo Dipartimento: NEZZO

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, sauccicciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri

	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	55	cotognata e marmellata di mela cotogna
	56	fagioli a olio
	57	fagioli a pane
	58	farro d’abruzzo
	59	lenticchie di s. stefano di sessano
	60	libretto di fichi secchi
	61	mandorle di navelli, l'mmall
	62	marmellata d’uva, scrucchiata, sclucchiata
	63	marrone di valle castellana
	64	mela della valle del giovenco
	65	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	66	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	67	patate degli altipiani d’abruzzo
	68	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	69	peperone rosso di altino
	70	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	71	pomodoro a pera
	72	solina
	73	tartufi d’abruzzo
	74	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	75	uva di tollo e ortona
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	76	bocconotti di castel frentano
	77	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	78	cicerchiata
	79	confetto di sulmona
	80	croccante di mandorle, croccante di natale
	81	cumbriziun', le sbattute
	82	fiadone dolce
	83	fiadone, salato
	84	la svivitella
	85	lingue di suocera
	86	maccheroni alla chitarra
	87	maccheroni alla molinara, alla mugnaia

	88	maccheroni con le ceppe
	89	ndurciullune
	90	pagnotte da forno di sant'agata
	91	pane cappelli
	92	pane casareccio aquilano
	93	pane con le patate
	94	pane di solina, pagnotte di solina
	95	pane nobile di guardiagrele
	96	parrozzo
	97	pasticci di rapino
	98	pepatelli
	99	pizza con le sfrigole, zuffricul
	100	pizza di crema e ricotta
	101	pizza di pasqua
	102	pizza di ricotta
	103	pizza dolce tradizionale
	104	pizza rustica dolce
	105	pizza rustica salata
	106	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	107	pizzelle
	108	ravioli dolci di ricotta
	109	rimpizza
	110	sagne a pezze, tacconelle
	111	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	112	scrippelle, scrippelle teramane
	113	serpentone, lu srerpentone
	114	sfogliatella di lama, sfuiatell
	115	sgaiozzi
	116	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	117	spumini
	118	torcinelli, turcinil
	119	torrone di guardiagrele
	120	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	121	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	122	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	123	zeppole di s. giuseppe
prodotti della gastronomia	124	il coatto, lu cuatte
	125	la coratella d'agnello
	126	la fracchiata
	127	la tjella, ciabbotta
	128	le corde de chiochie
	129	mazzarelle alla teramana
	130	ndocca 'ndocca
	131	ngrecciata
	132	pallotte cace e ove
	133	pasta fatta in casa al ragù di papera
	134	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	135	pizz'e e ffo'je
	136	sagne a pezze e cicerchie
	137	taijarille fasciule e coteche
	138	trippa alla pennese
	139	trippa teramana

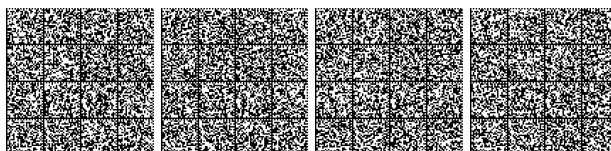
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	140	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	141	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	142	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	143	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA

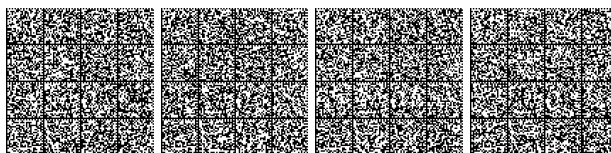
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al sambuco di chiaromonte
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	soppressata
	15	ungrattnoat
formaggi	16	caciocavallo
	17	cacioricotta
	18	caprino
	19	casieddo o casieddu
	20	falagone
	21	manteca
	22	mozzarella
	23	padraccio
	24	pecorino
	25	pecorino misto
	26	scamorza
	27	toma
	28	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	29	fagiolo di muro lucano
	30	fagiolo di san gaudioso
	31	fagiolo zeminelle
	32	farina di germana "iermana"
	33	farina di granone "quarantino"
	34	farina di mischiglio
	35	farina di carosella
	36	lampascioni
	37	lenticchia di potenza
	38	lupino del pollino
	39	ndussa
	40	oliva da forno di ferrandina
	41	olive nere secche
	42	patata rossa di terranova del pollino
	43	peperoni cruschi
	44	pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
	45	pomodori sott’olio
	46	rafano

	47	risciola
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	48	biscotto a otto di latronico
	49	biscotti glassati
	50	calzoni di ceci
	51	carchiola
	52	cicerata
	53	gelatina dolce di maiale
	54	gugliaccio di san costantino albanese
	55	la strazzata
	56	migliaccio
	57	mostaccioli
	58	pane di germana "iermana"
	59	picciddat castelluccese
	60	pizza con i cingoli di maiale
	61	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	62	polenta di nemoli
	63	raskatiell di legumi di fardella
	64	ravioli
	65	rosacatarra
	66	sanguinaccio
	67	shtridhla
	68	timpallo rustico del pollino
	69	ù zuzumagliu
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	miele lucano (r'miel)
	71	ricotta
	72	ricotta forte
	73	ricotta salata

REGIONE CALABRIA

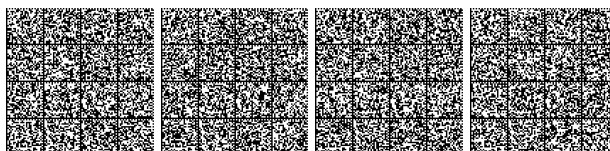
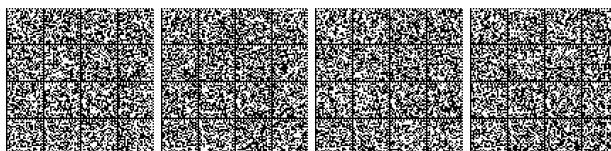
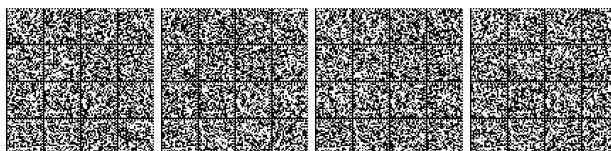
Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	‘nduia
	26	'ndura
	27	‘nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola

	61	rasco
	62	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	arancia di villa san giuseppe
	70	asparago selvatico della calabria
	71	biondo tardivo di trebbisacce
	72	broccoli di rapa
	73	cannonata calabrese
	74	castagne al mosto cotto
	75	castagne di calabria
	76	ceci abbrustoliti, calia
	77	cedro
	78	cedro candito
	79	cicoria selvatica calabrese
	80	cicorie selvatiche sott’olio
	81	cipolline sott’olio
	82	clementine della piana di sibari
	83	collane di peperoni secchi
	84	confettura di pomodori rossi
	85	coroncine di fichi secchi al mirto
	86	crocette
	87	fagiolo di caria
	88	fagiolo poverello bianco
	89	farina di castagne
	90	fichi del cosentino
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott’olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott’olio
	102	funghi rositi sott’olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	limoni di rocca imperiale
	108	marmellata di arance
	109	marmellata di bergamotto
	110	marmellata di cipolla rossa di tropea
	111	marmellata di clementine
	112	marmellata di limoni
	113	marmellata di mandarini
	114	marmellata di uva
	115	melanzane sott'olio
	116	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	117	miele di fichi
	118	misi misi affucati, amareddi affucati
	119	olive alla calce
	120	olive in salamoia
	121	olive nella giara
	122	olive nere infornate

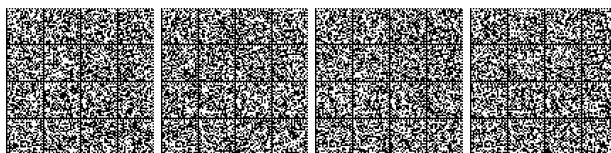
	123	olive schiacciate
	124	olive sotto sale
	125	origano selvatico della calabria
	126	pallone di fichi
	127	panicilli
	128	patata della sila
	129	peperoncini piccanti ripieni
	130	peperoncini sott’olio
	131	peperoncino di spilinga
	132	peperoncino piccante calabrese
	133	peperone roggianese
	134	pistilli
	135	pomodori secchi
	136	pomodori secchi ripieni
	137	pomodori secchi sott’olio
	138	pomodori verdi conservati
	139	pomodoro di belmonte
	140	trecce di fichi
	141	tritato di peperoncino
	142	zucchini sott'olio
condimenti	143	salmoriglio, sarmurigghiu
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	144	‘nzullini
	145	anicini
	146	biscotti alle mandorle e al miele
	147	bucconotto
	148	buffeddi
	149	cannoli, i cannola
	150	chinulille
	151	cotognata
	152	crema reggina
	153	crispelle salate, crispeddhe
	154	crispelle dolci, crispeddhe
	155	crostini di grano
	156	cudduraci, 'nguti
	157	cupeta
	158	cuzzupa
	159	dita d'apostolo
	160	fichi ricoperti al cioccolato
	161	frese bianche
	162	frese integrali
	163	frise al peperoncino
	164	ginetti
	165	granita, scirobetta
	166	lestopitta
	167	liquirizia
	168	liquirizia alla menta
	169	liquirizia all'anice
	170	morticeddhi, frutti alla martorana
	171	mostaccioli
	172	mozzetti
	173	nacatole
	174	nepitelle
	175	ossa di morto, ossa i mortu
	176	pan di spagna di dipignano
	177	pane al miele di cerzeto
	178	pane casereccio
	179	pane con la giuggiulena
	180	pane di castagne
	181	pane di patate
	182	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	183	pane di segale di canolo
	184	pasta col ferretto

	185	pasta di mandorla al bergamotto
	186	pasta di mandorle
	187	pasta fileja
	188	paste con lo zucchero
	189	pesca
	190	petrale, u petrali
	191	pezzo duro
	192	pignolata al miele, napiteddhi
	193	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	194	piparelle
	195	pitta
	196	pitta di san martino
	197	pitta ‘mpigliata
	198	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	199	pizza di maggio, pitta di maju
	200	pizzi ccu niebiti
	201	pizziccul'ova
	202	rafioli
	203	sammartine
	204	sanguinaccio
	205	scaldatelle, scaldateddi
	206	scalille
	207	sguta
	208	sorbetto al bergamotto
	209	sospiri di monaca
	210	stomatico
	211	stracetti
	212	stroncatura, struncatura
	213	susumelle
	214	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	215	taralli bianchi
	216	taralli morbidi
	217	tarallini ai semi di anice
	218	tarallini ai semi di finocchio
	219	tarallini al peperoncino
	220	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	221	tartufo di pizzo
	222	torroncino
	223	torrone a poglia con mandorle, turruni
	224	torrone di arachidi con zucchero
	225	torrone gelato, turruni gelatu
	226	turdilli
	227	xialuni
	228	zeppole, zzippulii san giuseppi
prodotti della gastronomia	229	frittata pasquale
	230	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	231	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	232	melanzane ripiene, mulingiani chini
	233	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	234	parmigiana
	235	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	236	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	237	pomodori ripieni, pummaroro chini
	238	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	239	uova e curcuci, ova chi curcuci
	240	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	241	acciughe marinate
	242	acciughe salate
	243	aguglie, costardelle fritte
	244	alici salate

	245	alici salate e pepate
	246	alici sott'olio
	247	bottarga di tonno
	248	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	249	involtini di pesce spada
	250	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	251	pesce sciabola, vela, spatola
	252	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	253	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci
	254	rosamarina
	255	sarde salate
	256	sarde salate e pepate
	257	sardella salata di crotone
	258	stocafisso, stocco alla ghiotta
	259	stocco di mammola
	260	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	261	tortiera di alici
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	262	miele di arancio calabrese
	263	miele di castagno calabrese
	264	miele di corbezzolo
	265	miele di eucaliptus calabrese
	266	miele di melata di abete calabrese
	267	miele di sulla calabrese
	268	ricotta
	269	ricotta affumicata
	270	ricotta di capra affumicata
	271	ricotta di pecora
	272	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di suino di razza casertana
	24	carne ovina di laticauda
	25	cervellatine
	26	cicoli
	27	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	28	fegato con la zeppa
	29	filetto di vairano patenora
	30	filettone di vairano patenora
	31	fiocco di prosciutto
	32	fleppa
	33	gelatina di maiale
	34	mozzariello
	35	nnoglia di maiale
	36	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	37	pancetta arrotolata
	38	pancetta tesa
	39	prosciutto di casaletto
	40	prosciutto di monte
	41	prosciutto di pietraroja
	42	salame napoli
	43	salame di mugnano
	44	salsiccia
	45	salsiccia affumicata
	46	salsiccia di polmone
	47	salsiccia sotto sugna
	48	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	49	samurchio
	50	sfrionzola
	51	soppressata cilentana e del vallo di diano
	52	soppressata del sannio
	53	soppressata di gioi cilento
	54	soppressata di ricigliano
	55	soppressata irpina
	56	zuppa di soffritto

formaggi	57	bebè di sorrento
	58	bocconcini alla panna di bufala
	59	burrini e burrata di bufala
	60	caciocavallo affumicato
	61	caciocavallo di bufala
	62	caciocavallo di castelfranco
	63	caciocavallo irpino di grotta
	64	caciocavallo podolico
	65	cacioricotta caprino del cilento
	66	caciotta di capra dei monti lattari
	67	caciottina canestrata di sorrento
	68	caso conzato
	69	casoperuto e marzolino
	70	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	71	fiordilatte
	72	formaggio caprino del cilento
	73	juncata
	74	manteca
	75	manteca del cilento
	76	mozzarella nella mortella
	77	pecorino del monte marzano
	78	pecorino di bagnolese
	79	pecorino di carmasciano
	80	pecorino di laticauda
	81	pecorino fresco e stagionato
	82	pecorino salaprese
	83	provola affumicata
	84	provola affumicata di bufala
	85	riavulillo
	86	scamorza
	87	scamorza di bufala
	88	scamosciata
	89	stracciata
	90	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	91	burro di bufala
	92	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	93	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	94	aglio dell'ufita
	95	albicocca vesuviana
	96	amarene appassite dei colli di s. pietro
	97	arancia di pagani
	98	arancia di sorrento
	99	broccolo del vallo di diano
	100	broccolo friariello di napoli, friarielli
	101	caldarroste in sciroppo e rum
	102	cappella
	103	carciofo bianco
	104	carciofo capuanella
	105	carciofo di castellammare
	106	carciofo di montoro
	107	carciofo di pietrelcina
	108	carciofo di procida
	109	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	110	cardone
	111	carlentina
	112	carosella
	113	castagna del monte faito
	114	castagna del prete

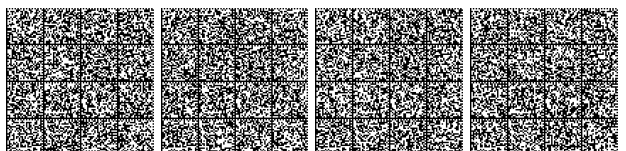
	115	castagna di acerno
	116	castagna di serino
	117	castagna paccuta
	118	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	119	castagne infornate, castagne n'fornate
	120	castagne moscie, fico
	121	cavolfiore gigante di napoli
	122	cece di cicerale
	123	ciambottella
	124	cicci di santa lucia
	125	cicoria selvatica
	126	cicoria verde di napoli
	127	ciliegia del monte
	128	ciliegia della recca
	129	ciliegia di bracigliano
	130	ciliegia di siano
	131	ciliegia maiatica
	132	ciliegia melella
	133	ciliegia s. pasquale
	134	cipolla bianca di pompei
	135	cipolla ramata di montoro
	136	fagioli di volturara irpinia
	137	fagioli lardari
	138	fagioli quarantini
	139	fagioli tabacchini
	140	fagiolo a formella
	141	fagiolo dell’occhio
	142	fagiolo di controne
	143	fagiolo di villaricca
	144	fagiolo striato del vallo di diano
	145	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	146	fava di miliscola
	147	fichi secchi con miele
	148	fico di s. mango
	149	fico vendemmia, natalese
	150	finocchio bianco palettone
	151	finocchio di sarno
	152	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
	153	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	154	giallona di siano
	155	kaki vainiglia napoletano
	156	lenticchia di valle agricola
	157	limone di procida
	158	lupino gigante di vairano
	159	mais spiga bianca, spogna bianca
	160	marrone di s. cristina
	161	marrone di scala
	162	marzellina
	163	marzocca
	164	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
	165	mela capodiciuccio
	166	mela chianella
	167	mela chichedda
	168	mela limoncella
	169	mela limoncellona
	170	mela san giovanni
	171	mela sergente
	172	mela tubbiona
	173	mela zitella
	174	melanzana cima di viola
	175	melone di altavilla

	176	melone napoletano
	177	nocciola camponica
	178	nocciola di s. giovanni
	179	nocciola mortarella
	180	nocciola riccia di talanico
	181	noce di sorrento
	182	noce malizia
	183	noce san martino
	184	oliva caiazzara
	185	oliva masciatica
	186	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	187	papaccelle
	188	pappola
	189	patata novella
	190	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
	191	peperoncini ripieni al tonno
	192	peperoncini verdi o di fiume
	193	peperone papaccella, papaccelle riccie
	194	peperoni quagliettani
	195	pera del rosario
	196	pera mastantuono
	197	pera pennata
	198	pera sant'anna
	199	pera sorba
	200	pera spadona di salerno
	201	pera spina
	202	percoca col pizzo
	203	percoca puteolana
	204	percoca terzarola
	205	pesca bellella di melito
	206	pesca bianca napoletana
	207	peschiole
	208	piselli cornetti
	209	pomodori secchi sott'olio
	210	pomodorino campano
	211	pomodorino corbarino
	212	pomodorino vesuviano
	213	pomodoro di sorrento
	214	pomodoro spuniello
	215	prugna coglipiecuri
	216	risciola
	217	saragolla
	218	scarola bianca riccia schiana
	219	speuta
	220	susina botta a muro
	221	susina marmulegna
	222	susina pappacona
	223	susina pazza
	224	susina scarrafona
	225	susina turcona
	226	tartufo di colliano
	227	tartufo nero di bagnoli irpino
	228	torzella, cavolo greco, torza riccia
	229	uva catalanesca
	230	uva cornicella
	231	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	232	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	233	babà
	234	biscotti al miele

	235	biscotti di castellammare
	236	biscotto di grano integrale
	237	biscotto di granone
	238	calzoncelli
	239	calzone
	240	cartellate con mosto
	241	casatiello dolce
	242	casatiello sugna e pepe
	243	chiacchiere
	244	confettone, ò cunftton
	245	copeta
	246	delizie al limone
	247	follovielli
	248	fusillo di felitto
	249	fusillo di gioi
	250	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	251	guanto caleno
	252	migliaccio
	253	mustaccioli
	254	ndunderi
	255	pagnotta di santa chiara
	256	palme di confetti
	257	pancotto dei foresi
	258	pane di calitri
	259	pane dei camaldoli
	260	pane di iurmano
	261	pane di montecalvo
	262	pane di padula
	263	pane di san sebastiano
	264	pane di saragolla
	265	pane di villaricca
	266	panesillo di ponte
	267	pantorrone
	268	panuozzo
	269	panzarotti
	270	pasta di gragnano
	271	pastiera
	272	pigna
	273	pizza chiena
	274	pizza con ricotta
	275	pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse
	276	pizza di scarola
	277	pizza figliata, serpentone
	278	pizza migliazza cu li frittole
	279	pizza napoletana verace artigianale
	280	puccellato dolce
	281	puccellato salato
	282	raffioli
	283	raviolo di ricotta di pecora
	284	ricci
	285	roccocò
	286	sanguinaccio
	287	scaldatelle
	288	scazzatiello, cavatieddu
	289	scialatiello
	290	sciusciello, ò sciuscello
	291	sfogliatella
	292	sfogliatella santa rosa
	293	sospiri al limone
	294	spantorrone di grotta
	295	struffoli

	296	susamielli
	297	taraddi con finocchio
	298	taralli intrecciati
	299	tarallini al vino
	300	tarallo con le mandorle
	301	tarallo cu ll'ove
	302	tarallo di agerola
	303	tarallo sugna e pepe
	304	tarallucci al naspro
	305	tasca
	306	torroncino di roccagloriosa
	307	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	308	torrone di benevento
	309	torrone di castagna
	310	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	311	zandraglia
	312	zeppola di s. giuseppe
	313	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	314	acciughe sotto sale
	315	alicette piccanti
	316	alici di menaica
	317	alici marinate
	318	colatura di alici di cetara
	319	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	320	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	321	miele di acacia
	322	miele di castagno
	323	miele di girasole
	324	miele di sulla
	325	miele millefiori
	326	ricotta di fuscella
	327	ricotta di laticauda
	328	ricotta essiccata di bufala
	329	ricotta essiccata ovicaprina
	330	ricotta fresca di bufala
	331	ricotta fresca ed essiccata di capra
	332	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	333	ricotta salaprese

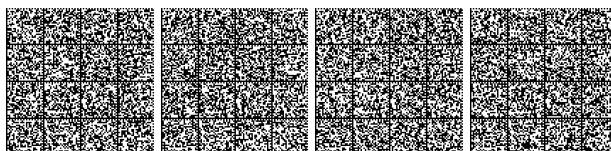
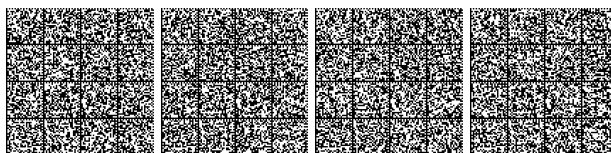
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	anicione, andsòn
	2	nocino, nosen nozèn
	3	sassolino
	4	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	5	vino de monte
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	7	bel e cot, belecot
	8	bondiola
	9	cappello del prete, cappel da pret
	10	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	11	castrato di romagna, castrè, castròn
	12	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, grasò
	13	coppa arrosto, cupa arost
	14	coppa di parma
	15	culatello, culatel
	16	fiocchetto
	17	fiocco di culatello
	18	lardo, gras
	19	pancetta canusina
	20	piccola di cavallo, picula 'd caval
	21	pollo di razza fidentina
	22	pollo di romagna
	23	porchetta, purcheta
	24	salama da sugo
	25	salama da sugo di madonna boschi
	26	salame all'aglio, salam da l'ai
	27	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	28	salame felino
	29	salame fiorettino
	30	salame gentile, salam gentil
	31	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	32	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	33	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	34	stracotto alla piacentina, 'l stua
	35	suino di razza mora o mora romagnola
	36	suino pesante
	37	tasto, tast
	38	zuccotto di bismantova
condimenti	39	sale, sèl
formaggi	40	pecorino del pastore
	41	pecorino dell'appennino reggiano
	42	raviggiolo
	43	ribiola della bettola, ill ribiol
	44	robiola, ribiola, furmai nis
	45	scquacquerone di romagna, squaquaron
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	46	aglio bianco piacentino
	47	albicocca val santerno di imola
	48	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga

	49	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	50	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	51	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	52	antiche varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
	53	antiche varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	54	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	55	antiche varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	56	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	57	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	58	asparago, aspargina, sparazena, sparz
	59	cardo gigante di romagna
	60	castagna fresca e secca di granaglione
	61	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	62	ciliegia di vignola
	63	cipolla tipica di medicina
	64	cocomero tipico di san matteo decima
	65	doppio concentrato di pomodoro
	66	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	67	fragola di romagna
	68	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	69	loto di romagna
	70	marrone di campora, maron ed campra
	71	mela campanina, pom campanein
	72	melone tipico di san matteo decima
	73	patata di montese
	74	pera volpina, pera vuipèna
	74	pesca bella di cesena
	75	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	76	saba dell'emilia-romagna, sapa
	77	sapore, savor
	78	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	79	sugali, sugal
	80	sughi d'uva reggiani, sugh
	81	susina di vignola
	82	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	83	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	84	tartufo bianco pregiato, (t.magnatum pico) tartòfla, tartòfa, tartòf, tartufa
	85	tartufo nero di fragno, trifola

	86	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	87	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	88	amaretti
	89	amaretto di spilamberto
	90	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	91	anolino, anolen
	92	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	93	bensone, balsone, balsòn
	94	biscione reggiano
	95	bizulà
	96	bomba di riso, bomba 'd ris
	97	borlengo, burleng, burlang
	98	bortellina, burtléina
	99	bracciatello, brazadèl
	100	bustrengo, bustrenga, bustrèng
	101	canestrelli, canestrèli
	102	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	103	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	104	cappelletti, caplitt
	105	cappelletto reggiano
	106	castagnaccio, pattona
	107	castagnole
	108	ciaccio, ciacc
	109	ciambella ferrarese, brazadela
	110	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	111	ciambella, boslan
	112	ciambelline, buslanein
	113	crescenta fritta, cherscènta frètta
	114	croccante, cruccant
	115	dolce di san michele, dolz ad san michele
	116	erbazzone di reggio emilia
	117	focaccia con ciccioli, chisola
	118	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	119	frittelle di riso, fritell ad ris
	120	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	121	garganello, garganell
	122	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	123	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	124	gnocco fritto, gnocc frett
	125	latte brulè, latt brulè
	126	latte in piedi, latt in pè
	127	latteruolo
	128	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
	129	mandorlato al cioccolato di modigliana
	130	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	131	manfrigoli
	132	miacetto, miacet
	133	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz, migliaccio
	134	minestra imbottita, spoja lorda

	135	mistuchina, mistuchen, mistòk
	136	mosto cotto, must cot
	137	pagnotta pasquale, pagnòta 'd pasqua
	138	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	139	pane casareccio, pan casalen
	140	pane di zucca, pan ad zucca
	141	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	142	pane schiacciato, batäro
	143	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	144	
	145	pasticcio di cappelletti
	146	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	147	pattona
	148	pesche finte ripiene
	149	piada coi ciccioli
	150	piadina fritta, pié fretta
	151	piadina della madonna del fuoco
	152	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	153	pinza bolognese, penza bolognese
	154	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	155	sbricciolina, sbrisulina
	156	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	157	spongata di busseto
	158	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	159	spongata di reggio emilia
	160	spongata, spunghéda
	161	sprelle, spreli
	162	straccadenti, stracadént
	163	stracchino gelato, stracchein in gelato
	164	strozzapreti, strozaprit
	165	sulada
	166	tagliatella bolognese
	167	tagliatelle dolci, crucantòin
	168	tardùra
	169	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	170	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	171	topino d'ognissanti
	172	torta d'erbe
	173	torta dei preti, turta ad prètt
	174	torta di granoturco, turta ad melga
	175	torta di mele, turta ad pum
	176	torta di pere, turta ad per
	177	torta di prugne, turta ad brugna
	178	torta di riso di reggiana
	179	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	180	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	181	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	182	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	183	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	184	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	185	tortellini di bologna
	186	tortellini
	187	tortelli alla lastra
	188	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	189	zuppa inglese, sopinglesa

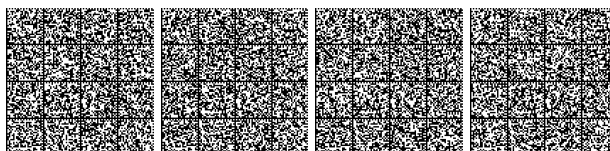
prodotti della gastronomia	190	agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina
	191	anguilla in umido, anguilla in umid
	192	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada
	193	cavoli ripieni, cavul ripein

	194	cotenna e ceci, cudga e sisar
	195	dolce e brusco, dulz e bruhsc
	196	faraona alla creta, faraona al creda
	197	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	198	funghi fritti, fonz fritt
	199	gnocchi, gnocc
	200	insalata rustica, rustisana
	201	lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn
	202	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	203	lumache alla bobbiese, lumaga al bubbiese
	204	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	205	merluzzo in umido, marluss in umid
	206	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	207	ovuli ripieni, ovuli ripein
	208	pancetta e piselli, panzetta e riviott
	209	polenta condita, puleinta consa
	210	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	211	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	212	ragù classico alla bolognese
	213	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	214	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	215	salsa di prezzemolo, salsa ad savur
	216	scàpa, mnufocc, menni
	217	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	218	torta di patate, turta d'patat
	219	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	220	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	221	tortelli di zucca, tortei ad zucc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca
	222	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	223	verzolini, varzulein
	224	zucchini ripieni, zucchein ripein
	225	zuppa di ceci, suppa ad sisar
	226	zuppa di pesci, suppa ad pess
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	227	miele del crinale dell’appennino emiliano romagnolo
	228	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	229	miele di tiglio, mel tiglio
	230	miele vergine integrale
	231	ricotta vaccina fresca tradizionale dell’emilia-romagna, puina, puvina
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	232	acquadelle marinate
	233	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

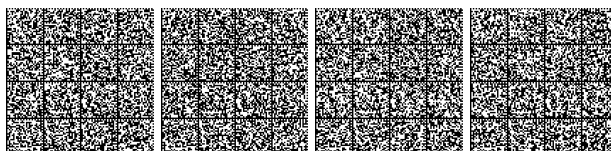
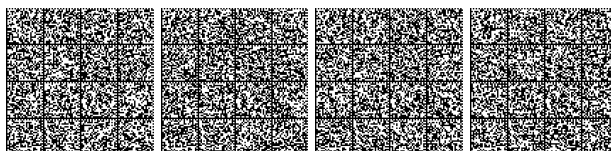
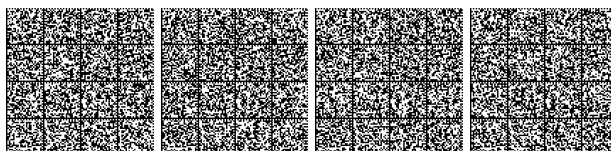
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciroppo di olivello spinoso
	5	sciroppo di piccoli frutti
	6	sciroppo di sambuco
	7	sciroppo di tarassaco
	8	sliwowitz, distillato di prugne
	9	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujanie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciale
	32	pestadice
	33	pestat
	34	peta
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
	44	salame d'oca
	45	salame friulano
	46	sanganel
	47	sassaka
	48	sbarbot
	49	schulta fumat
	50	sopressa
	51	spalla cotta di carnia affumicata
	52	speck affumicato
	53	speck d'oca
	54	stinco di carnia

condimenti	55	aceto di mele
	56	osiet, aset, ožejt
	57	salsa balsamica, asperum
formaggi	58	caciotta caprina
	59	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre
	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asìno
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cìt
	68	frico
	69	latteria
	70	monte re
	71	sot la trape
	72	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	brovada
	81	cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano)
	82	castagna canalutta
	83	castagna marrone di vito d'asio
	84	castagna obiacco
	85	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	86	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso
	87	craut garp
	88	fagioli borlotti di carnia
	89	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	90	fagiolo cesarins
	91	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	92	fagiolo dal voglut, plombin
	93	fagiolo laurons
	94	fagiolo militons, militons 3
	95	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet
	96	lidrìc cul pòc
	97	mais da polenta
	98	mela zeuka, zeuka, seuka
	99	patate di ribis e godia
	100	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	101	pesca iris rosso

	102	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	103	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	104	radic di mont
	105	radicchio canarino
	106	ràti
	107	rosa di gorizia
	108	savors
	109	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	110	biscotto esse
	111	biscotto pordenone
	112	biscotto pevarins, peverini
	113	buiadnik
	114	cjalcune
	115	cjalzòns
	116	colaz
	117	favette triestine
	118	gnochi de susini
	119	gubana
	120	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	121	marmellata di olivello spinoso e mele
	122	pinza triestina
	123	presnitz
	124	putizza
	125	strucchi
	126	strucchi lessi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	127	calamaro di saccaleva
	128	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	129	dondolo, tartufo di mare
	130	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	131	mormora di miramare
	132	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	133	passera coi ovi, passera con le uova
	134	pedocio de trieste, cozza di trieste
	135	pesce di valle
	136	sardoni in savor
	137	sardoni salati
	138	sievoli soto sal
	139	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	140	miele di acacia del carso
	141	miele di marasca del carso
	142	miele di melata di bosco del carso
	143	miele di tiglio del carso

	144	miele friulano di acacia
	145	miele friulano di castagno
	146	miele friulano di tarassaco
	147	miele millefiori del carso
	148	miele millefiori della montagna friulana
	149	miele millefiori della pianura friulana
	150	ricotta affumicata di malga
	151	ricotta di capra

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	sambuca romana
	6	sambuca viterbese
	7	rattafia ciociara
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	8	braciole sott'olio
	9	buddellucci o viarelli
	10	capocollo o lonza
	11	carne di bovino maremmano
	12	carne di coniglio leprino viterbese
	13	carne di pecora secca
	14	coppa (viterbese, reatina)
	15	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	16	filetto di leonessa
	17	guanciale
	18	guanciale amatriciano
	19	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	20	lardo (di leonessa, di san nicola)
	21	lardo del campo di olevano romano
	22	lardo stagionato al maiale nero
	23	lombetto della sabina e dei monti della laga
	24	lombetto o lonza
	25	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	26	mortadella di cavallo
	27	mortadella di manzetta maremmana
	28	omento di maiale (beverelli)
	29	pancetta di suino
	30	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	31	porchetta (di ariccia, di viterbo, di poggio bustone)
	32	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	33	prosciutto amatriciano
	34	prosciutto cotto al vino ci cori
	35	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	36	prosciutto di montagna della tuscia
	37	salame "castellino"
	38	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	39	salame paesano
	40	salamella cicolana
	41	salamino tuscolano
	42	saldamirelli
	43	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	44	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	45	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	46	salsiccia di castro dei volsci
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	49	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	50	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	51	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	52	spalla di suino (spalluccia)
	53	tordo matto di zagarolo
	54	ventricina olevanese
	55	vitellina di bufala di amaseno
	56	vitellone di itri
	57	zampetti
	58	zauzicchie e salam funnan

	59	"zazzicchia" di patrica
condimenti	60	pasta di olive
	61	pestato di olive di gaeta
	62	salsa all'amatriciana
	63	salsa balsamica di uva
formaggi	64	burrata di bufala
	65	cacio di genazzano
	66	cacio fiore
	67	cacio magno (semplice e alle erbe)
	68	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	69	caciocavallo di supino
	70	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	71	cacioricotta di bufala
	72	caciotta dei monti della laga
	73	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	74	caciotta di bufala (pontina)
	75	caciotta di mucca
	76	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	77	caciotta genuina romana
	78	caciotta mista ai bronzi
	79	caciotta mista della tuscia
	80	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	81	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	82	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	83	ciambella di morolo
	84	conciato di san vittore
	85	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	86	formaggio di capra
	87	gran cacio di morolo
	88	marzolino e/o marzolina
	89	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	90	pecorino ai bronzi
	91	pecorino dei monti della laga
	92	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	93	pecorino di amatrice
	94	pecorino di ferentino
	95	pecorino in grotta del viterbese
	96	pressato a mano
	97	provola di bufala (semplice e affumicata)
	98	provola di vacca (semplice e affumicata)
	99	provolone vaccino
	100	scamorza appassita - cacetto di supino
	101	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	102	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	103	burro di san filippo
	104	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	105	olio monovarietale extra vergine di ciera
	106	olio monovarietale extra vergine di itrana
	107	olio monovarietale extra vergine di marina
	108	olio monovarietale extra vergine di salviana
	109	olio monovarietale extra vergine di sirole
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	110	actinidia
	111	aglio rosso di castelliri
	112	aglio rosso di proceno
	113	arancio biondo di fondi
	114	asparago verde di canino e montalto di castro
	115	broccoletti sezzesi "sini"
	116	broccoletto di anguillara
	117	broccolo romanesco
	118	carciofini sott'olio
	119	carciofo di orte
	120	carciofo di sezze

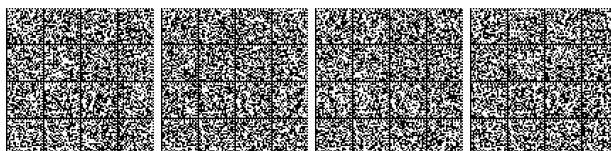
	121	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	122	carote di viterbo in bagno aromatico
	123	castagna di terelle
	124	castagna rossa del cicolano
	125	cece del solco dritto di valentano
	126	ceci
	127	cicerchia
	128	cicerchia di campodimele
	129	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	130	ciliegia di celleno
	131	ciliegia ravenna della sabina
	132	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	133	fagiolina arsolana
	134	fagiolo a pisello
	135	fagiolo borbontino
	136	fagiolo cannellino di atina
	137	fagiolo cappellette di vallepietra
	138	fagiolo ciavattone piccolo
	139	fagiolo cioncone
	140	fagiolo del purgatorio di gradoli
	141	fagiolo di sutri
	142	fagiolo gentile di labro
	143	fagiolo giallo
	144	fagiolo regina di marano equo
	145	fagiolo solfarino
	146	fagiolo verdolino
	147	fagiolone di vallepietra
	148	farina di marroni
	149	farro
	150	farro dei monti lucretili
	151	farro del pungolo di acquapendente
	152	ferlengo o finferlo di tarquinia
	153	fichi sciroppati con nocciole
	154	fichi secchi di sonnino
	155	finocchio della maremma viterbese
	156	fragola di terracina
	157	fragolina di nemi
	158	lattuga signorinella di formia
	159	lenticchia di onano
	160	lenticchia di rascino
	161	lenticchia di ventotene
	162	mais agostinella
	163	marmellata di agrumi
	164	marmellata di castagne
	165	marmellata di mele al mosto cotto
	166	marmellata di uva fragola
	167	marmellata di viscioli
	168	marrone (dei monti cimini, di cave)
	169	marrone antrodocano
	170	marrone di arcinazzo romano
	171	marrone di latera
	172	marrone segnino
	173	melanzane sott'olio
	174	mentuccia essiccata
	175	"mosciarella" di capranica prenestina
	176	nocciola dei monti cimini
	177	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	178	orzo perlato dell'alto lazio
	179	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	180	patata dell'alto viterbese
	181	patata di leonessa
	182	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	183	peperone alla vinaccia

	184	peperoni secchi
	185	pere sciroppate al mosto
	186	pesche o percoche sciroppate
	187	pinolo del litorale laziale
	188	pomodoro corno di toro
	189	pomodoro scatolone di bolsena
	190	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	191	rapa catalogna di roccasecca
	192	scorsone o tartufo d'estate
	193	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	194	tartufo di campoli appennino
	195	tartufo dei monti lepini
	196	tartufo di cervara
	197	tartufo di saracinesco
	198	uva da tavola pizzutello di tivoli
	199	visciolo dei monti lepini
	200	zafferano della valle dell'aniene
	201	zucchina con il fiore
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	202	amaretti
	203	amaretti casperiani
	204	amaretto di guarcino
	205	barachia
	206	bastoni
	207	biscotti
	208	biscotti e ciambelle all'uovo
	209	biscotti sezzesi
	210	biscotto di s.antonio
	211	biscotto di sant'anselmo
	212	bussolani
	213	cacchiarelle
	214	caciata di sezze
	215	caciatella di maenza
	216	cacione di civitella s. paolo
	217	calzone con verdure
	218	canasciunetti
	219	casata pontecorvese
	220	castagnaccio
	221	castagne stampate
	222	ciacamarini
	223	ciambella a cancello
	224	ciambella al mosto
	225	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	226	ciambella all'anice di veroli
	227	ciambelle al vino
	228	ciambelle al vino moscato di terracina
	229	ciambelle con l'anice
	230	ciambelle da sposa
	231	ciambelle del barone
	232	ciambelle di magro di sermoneta
	233	ciambelle n'cotte
	234	ciambelle salate
	235	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	236	ciambelline
	237	ciammella ellenese
	238	ciammelle d'ova
	239	ciammellone morolano
	240	ciammellono
	241	ciriola romana
	242	crostate visciole di sezze
	243	crostatino ripieno
	244	crustoli de girgenti
	245	cuzzi di roviano
	246	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	247	dolce di patate

	248	falia
	249	fave dei morti
	250	ferratelle
	251	fettarelle
	252	fettuccine
	253	filone sciapo da 1 kg.
	254	frascarelli
	255	frittelli di riso
	256	frittelline di mele di maenza
	257	frittellone di civita castellana
	258	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	259	gliu panettono di maenza
	260	gnocchetti di polenta
	261	gnocchi de lu contadino
	262	gnocchi di castagne
	263	gnocchi ricci
	264	gliu sangonato
	265	i recresciuti di maenza
	266	imbriachelle
	267	la copeta
	268	lacna stracciata di norma
	269	le crespelle di maenza
	270	lu cavalluccio e la puccanella
	271	maccheroni
	272	maccheroni a matassa
	273	maltagliati o fregnacce
	274	mostaccioli
	275	mostarde ponzesi
	276	murzelli
	277	murzitti
	278	pacchiarotti
	279	pagnottelle di salatuoro di sezze
	280	palombella
	281	pane cafone
	282	pane casareccio di lariano
	283	pane casareccio di lugnola
	284	pane casareccio di montelibretti
	285	pane con le olive bianche e nere
	286	pane con le patate (con purea di patate)
	287	pane di canale monterano
	288	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	289	pane di veroli
	290	pane integrale al forno a legna
	291	pangiallo
	292	panicella di sperlonga
	293	panini all'olio
	294	panpapato
	295	panpepato
	296	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	297	pastarelle col cremore
	298	paste di viscioli di sezze
	299	pezzetti (sermoneta)
	300	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	301	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	302	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	303	pizza d'ova
	304	pizza fritta
	305	pizza grassa
	306	pizza sucia
	307	pizzicotti (biscotti)
	308	pizzicotto (pasta alimentare)
	309	polentini

	310	pupazza frascatana
	311	quaresimanli
	312	ravioli con crema di castagne
	313	ravioli di patate
	314	raviolo di san pancrazio
	315	sagne
	316	salame del re
	317	salavatici di roviano
	318	sciuscella
	319	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	320	serpette
	321	serpette di sermoneta
	322	sfusellati
	323	spaccaregli di sezze
	324	spumette
	325	strozzapreti
	326	struffoli di sezze e lenola
	327	subiachini
	328	susamelli
	329	tagliatelle di castagne
	330	taralli
	331	tersitti de girgenti
	332	terzetti
	333	tiella di gaeta
	334	tisichelle viterbesi
	335	torroncino di alvito
	336	torta di ricotta di sermoneta
	337	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	338	torta pasqualina
	339	torteri di lenola
	340	tortolo di pasqua
	341	tortolo di sezze
	342	tosa di pasqua
	343	tozzetti (di viterbo)
	344	tozzetti di pasta frolla
	345	treccia all'anice di civitella s. paolo
	346	tusichelle
	347	zaoiardi di anagni
	348	zippole
prodotti della gastronomia	349	carciofo alla matticella di velletri
	350	pane ammollo
	351	padellaccia
	352	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	353	alici marinate
	354	alici sotto sale del golfo di gaeta
	355	anguilla del lago di bolsena
	356	calamita del lago di fondi
	357	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	358	lattarino del lago di bracciano
	359	trota reatina
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	360	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	361	fiordilatte
	362	miele del monte rufeno
	363	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	364	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	365	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	366	ricotta secca
	367	ricotta viterbese

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)

	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)
	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato,
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti,
	103	fungo porcino secco

	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso
	119	nocciolo longhera
	120	nocciolo menoia
	121	nocciolo noscella
	122	nocciolo ronchetta
	123	nocciolo savreghetta
	124	nocciolo tapparona
	125	nocciolo trietta
	126	olivo colombaia
	127	olivo lavagnina
	128	olivo mortina
	129	olivo pignola
	130	olivo razzola
	131	olivo rossese
	132	olivo taggiasca
	133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
	134	patata cannellina nera, cannellina
	135	patata di pignone
	136	patata morella,muella, muellin-a
	137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
	138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
	139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
	140	patata salamina, calice al cornoviglio
	141	pesco birindella
	142	pisello (di lavagna)
	143	pisello nero di l'ago
	144	pomodoro cuore di bue
	145	radice (di chiavari)
	146	rape
	147	rape di nasino
	148	rose da sciroppo
	149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
	150	sciroppo di rose
	151	sciroppo di viole
	152	scorzonera
	153	susine "balle d'ase"
	154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	155	susino collo storto
	156	susino massina
	157	tartufo
	158	violetta di villanova di albenga

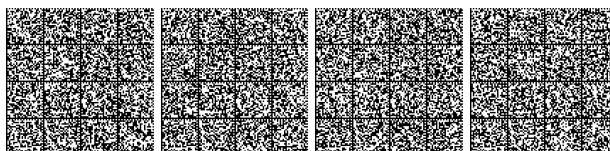
	159	vitigno barbarossa
	160	vitigno crovin
	161	vitigno moscatello di taggia
	162	vitigno scimiscià
	163	zucca di rocchetta cengio
	164	zucchino alberello di sarzana
	165	zucchino genovese
	166	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	167	amaretti di sassello
	168	amaretto di gavenola
	169	amaretto di rocchetta, rocchetta
	170	baci della riviera (baci di alassio)
	171	barbagiuai
	172	biscette
	173	biscotti del lagaccio
	174	biscotti di semola di gavenola
	175	biscotto di taggia
	176	buccellato
	177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	178	canestrelli di avosso
	179	canestrelli di castagne
	180	canestrello di brugnato
	181	canestrello di taggia
	182	castagnole
	183	cavagnetto di brugnato
	184	chinotto candito (di savona)
	185	ciappe
	186	corsetti avvantaggiati
	187	corsetti del levante ligure
	188	corsetti della val polcevera
	189	cubàite
	190	farinata (ligure, di ceci)
	191	farinata (savonese, bianca)
	192	focaccia
	193	focaccia al formaggio di recco
	194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	195	focaccia dolce sarzanese
	196	frittelle della val bormida
	197	gattafin
	198	gobelletti
	199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
	200	michetta
	201	millesimini
	202	ossa dei morti
	203	pan dei morti
	204	pandolce (genovese)
	205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	206	pane casereccio (della val bormida)
	207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	208	pane di triora
	209	pane d'orzo
	210	pane rustico di gavenola (pane rustico di
	211	panèra
	212	panettone con farina di castagne

	213	pansarola
	214	pasta sciancà
	215	pinolata
	216	poncrè
	217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
	218	quaresimali
	219	ravioli di patate rosse
	220	raviolo alle erbette
	221	raviolo ligure
	222	raviolo magro
	223	rotelle
	224	schiumette
	225	sciuette
	226	spungata
	227	strozzagatti
	228	taggioen
	229	tirotto
	230	torcetti
	231	torrone, u turu'n
	232	torta crescente
	233	torta di chiavari (torta de ciävai)
	234	torta di nocciole
	235	torta di riso dolce
	236	torta di torriglia
	237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	238	torta panarello (panarella)
	239	torta sacripantina
	240	torta scema
	241	torta stroscia
	242	trofie
prodotti della gastronomia	243	baciocca
	244	bagnùn d'acciughe
	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppìn
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciua
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea

	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza
	274	scherpada
	275	sgabei
	276	stirpada
	277	stoccafisso
	278	testaroli
	279	torta di riso
	280	torta di riso e porri
	281	torta di zucca
	282	torta pasqualina
	283	ventre
	284	zuppa di muscoli
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
	291	zerlo di noli
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d’aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

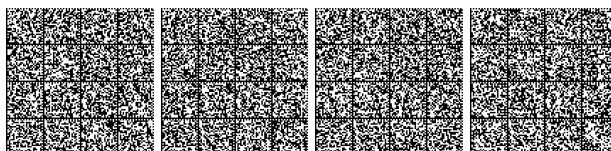
REGIONE LOMBARDIA			
Tipologia	*N°*	*Prodotto*	
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	agnello di razza brianzola	
	2	bastardei	
	3	borzat	
	4	bresaola affumicata	
	5	bresaola di cavallo	
	6	cacciatori d'oca	
	7	capretto da latte pesante	
	8	carne secca	
	9	ciccioli	
	10	ciccioli d'oca	
	11	ciccioli mantovani	
	12	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)	
	13	cuz	
	14	durelli d'oca	
	15	fegato d'oca grasso	
	16	grasso d'oca	
	17	greppole	
	18	luganega	
	19	luganega di cavallo	
	20	lughenia di passola	
	21	mortadella di fegato	
	22	mortadella di fegato al vin brulè	
	23	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)	
	24	patè di fegato d'oca	
	25	petto d'oca stagionato	
	26	pisto	
	27	pollo brianzolo	
	28	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)	
	29	prosciuttino d'oca stagionato	
	30	prosciutto cotto	
	31	prosciutto crudo bergamasco "il botto"	
	32	prosciutto crudo marco d'oggiono	
	33	prosciutto mantovano	
	34	quartini d'oca sotto grasso	
	35	salam casalin (salam casalin dei contadini mantovani)	
	36	salame con lingua	
	37	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)	
	38	salame da cuocere	
	39	salame di testa	
	40	salame pancettato	
	41	salame sotto grasso	
	42	salamelle di mantova	
	43	salamina mista	
	44	salamini di capra	
	45	salamini di cavallo	
	46	salamini di cervo	
	47	salamini magri o maritati	
	48	salsiccia di castrato ovino	
	49	sanguinaccio o marzapane	
	50	slinzega di bovino	
	51	slinzega di cavallo	
	52	soppressata bresciana	
	53	verzini	
	54	violino	

	55	violino di capra	
formaggi	56	agrì di valtorta	
	57	bagoss	
	58	bernardo	
	59	branzi	
	60	cadolet di capra	
	61	caprino a coagulazione lattica	
	62	caprino a coagulazione presamica	
	63	caprino vaccino	
	64	casatta di corteno golgi	
	65	casolet	
	66	casoretta	
	67	crescenza	
	68	fatuli'	
	69	fiorone della valsassina	
	70	fiurì o fiurit	
	71	fontal	
	72	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)	
	73	formaggella del luinese	
	74	formaggio d'alpe grasso	
	75	formaggio d'alpe misto	
	76	formaggio d'alpe semigrasso	
	77	formaggio val seriana	
	78	formai de livign	
	79	garda tremosine	
	80	granone lodigiano	
	81	Italico	
	82	latteria	
	83	magnoca	
	84	magro	
	85	magro di latteria	
	86	magro di piatta	
	87	matusc	
	88	motelì	
	89	nisso	
	90	nostrano grasso	
	91	nostrano semigrasso	
	92	pannerone	
	93	robiola bresciana	
	94	robiola della valsassina	
	95	salva	
	96	scimudin	
	97	semuda	
	98	silter	
	99	sta'el	
	100	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)	
	101	strachet	
	102	strachitund	
	103	tombea	
	104	torta orobica	
	105	zincarlin	
grassi (burro, margarina, oli)	106	burro	
	107	burro di montagna	
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	108	amarene d'uschione	
	109	asparago di cantello	

	110	asparago (di cilavegna, di mezzago)	
	111	castagne secche	
	112	cipolla (di sermide, rossa)	
	113	conserva senapata	
	114	cotognata	
	115	fagiolo borlotto di gambolò (faso)	
	116	farina di grano saraceno	
	117	farina per polenta della bergamasca	
	118	marroni di santa croce	
	119	mele di valtellina	
	120	melone mantovano	
	121	mostarda di cremona	
	122	mostarda di mantova	
	123	patata di campodolcino	
	124	patata di oreno	
	125	pesche allo sciroppo del lago di monate, i perzic de munà	
	126	pisello di miradolo terme	
	127	radici di soncino	
	128	riso	
	129	rosmarino di montevecchia	
	130	salvia di montevecchia	
	131	sugolo	
	132	tartufo (nero)	
	133	zucca	
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	134	agnello del monaco	
	135	amaretti di gallarate	
	136	baci del signore	
	137	baci di cremona	
	138	bisciola	
	139	biscotin de prost	
	140	brasadella (dolce)	
	141	braschin	
	142	brutti e buoni	
	143	bunbunenn	
	144	buscel di fich	
	145	bussolano (di soresina)	
	146	capunsei (capunsel)	
	147	carcent	
	148	casoncelli della bergamasca	
	149	castagnaccio, patuna	
	150	caviadini	
	151	croccante	
	152	cupeta	
	153	focaccia di gordona, fugaschia di gordona	
	154	frittella	
	155	gnocchi di zucca	
	156	graffioni	
	157	grissini dolci	
	158	marubini	
	159	masigott	
	160	meascia dolce o salata	
	161	miccone	
	162	nocciolini	
	163	pan da cool	
	164	pan di segale	
	165	pan méino	
	166	pane comune	
	167	pane di pasta dura	
	168	pane di riso	

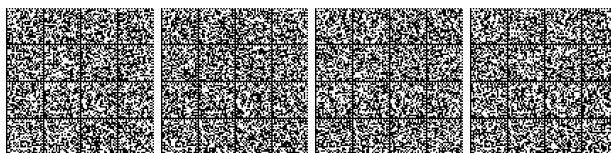
	169	pane di san siro	
	170	pane giallo	
	171	pane mistura	
	172	panettone di milano	
	173	panun	
	174	pazientini	
	175	pesce d'aprile	
	176	pizzoccheri della valtellina	
	177	polenta e uccelli dolce	
	178	resta	
	179	ricciolino	
	180	sbrisolona	
	181	scarpinocc	
	182	schiacciatina	
	183	spongarda di crema	
	184	tirot	
	185	torrone di cremona	
	186	torta bertolina	
	187	torta del donizetti	
	188	torta del paradiso	
	189	torta di fioretto	
	190	torta di grano saraceno	
	191	torta di latte	
	192	torta di mandorle	
	193	torta di s. biagio	
	194	torta di tagliatelle	
	195	torta mantovana	
	196	tortelli cremaschi	
	197	tortelli di zucca	
	198	tortello amaro di castel goffredo	
	199	tortionata	
	200	treccia d'oro "crema"	
	201	ufela	
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	202	alborelle essiccate in salamoia	
	203	coregone	
	204	missoltini	
	205	pigo	
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	206	mascarpin de la calza	
	207	mascarpone artigianale	
	208	miele	
	209	ricotta artigianale	

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	15	coppa di testa – tortella
	16	fegatelli
	17	galantina
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza – capocollo – scalmarita
	21	lonzino – capolombo
	22	mazzafegato – salsiccia matta
	23	miaccio – miaggio – migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
	33	salsiccia
	34	salsiccia di fegato
	35	spalletta
	36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico
	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	pecorino
	49	pecorino in botte
	50	raviggiolo
	51	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	52	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	53	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	54	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	55	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	56	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	58	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	59	bacche di biancospino in sciroppo
	60	carciofo monteluponese o scarciofeno
	61	carciofo violetto precoce di jesi
	62	cavolfiore "precoce di jesi"
	63	cavolfiore "tardivo di fano"
	64	cicerchia
	65	cipolla di suasa
	66	composta di castagne
	67	cotognata
	68	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	69	farro "triticum dicoccum"
	70	germogli di pungitopo sott'olio
	71	germogli di tamaro sott'olio
	72	germogli di vitalba sott'olio
	73	gobbo di trodica - cardo di macerata
	74	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	75	lamponi sciroppati
	76	marmellata di bacche di rosa canina
	77	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	78	marmellata di fichi della signora
	79	marmellata di more
	80	marmellata di mosto e mele mostarda
	81	marmellata di pomodori verdi
	82	marrone del montefeltro
	83	marrone di acquasanta terme
	84	marrone di roccafluvione
	85	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	86	mela rozza
	87	misto di fine stagione
	88	olive nere marinate - olive nere strinate
	89	orzo mondo tostato macinato
	90	pera angelica
	91	roveja - rubiglio - corbello
	92	taccole
	93	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	94	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	95	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	96	visciolata
	97	visciole e amarene di cantiano
	98	visciole essiccate
	99	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	100	anicetti
	101	biscotti di mosto
	102	biscottini sciroppati - biscutin'
	103	bostrengo
	104	calcione di treia
	105	calcioni di fave fritti
	106	castagnole
	107	cavallucci
	108	chichiripieno o chichì
	109	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	110	ciambelle all'anice o anicini
	111	ciambellone
	112	cicerchiata
	113	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	114	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	115	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	116	cresciolina
	117	crostata al torrone
	118	crostoli del montefeltro
	119	fave dei morti
	120	fristingo – fristingu – frestinghe

	121	frittelle di polenta
	122	frustenga
	123	funghetto di offida
	124	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	125	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	126	maiorchino – marocchino
	127	pan nociato
	128	pane a lievitazione naturale
	129	pane di chiaserna
	130	pane di pasqua di borgopace
	131	pizza con le noci
	132	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	133	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	134	quadrelli pelusi
	135	rocciata - erbata
	136	scroccafusi
	137	serpe
	138	sfrappe - fiocchetti
	139	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	140	tacconi - tacon
	141	torrone di fichi – panetto di fichi
	142	torta di granoturco in graticola
	143	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	145	miele delle marche
	146	ricotta
	147	ricotta salata

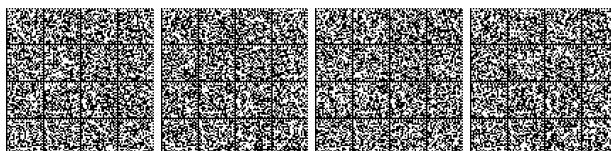
REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise

	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli

	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

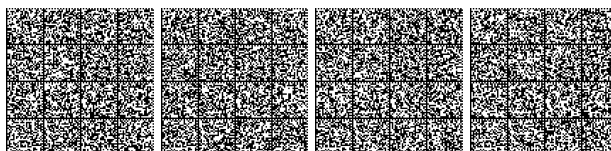
REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d’erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d’orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigezzo
	59	rane delle risaie piemontesi

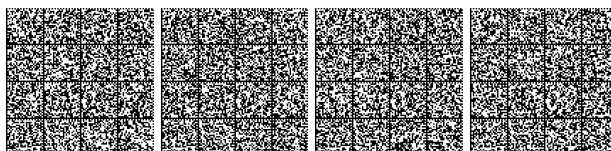
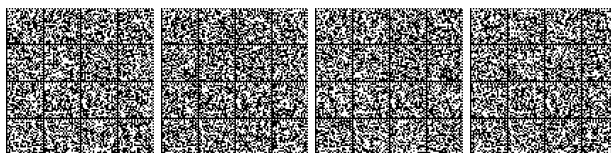
	60	salame cotto
	61	salame cuneo
	62	salame d'asino
	63	salame del cios
	64	salame di cavallo
	65	salame di cinghiale
	66	salame di giora
	67	salame di patate
	68	salame di testa o cupa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	72	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	73	salamet o salametto casalingo
	74	salami aromatizzati del piemonte
	75	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	76	salsiccia al formentino
	77	salsiccia di bra
	78	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	79	salsiccia di riso
	80	sanguinaccio con pane
	81	sanguinaccio con patate
	82	sanguinaccio con riso
	83	testa in cassetta
	84	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	85	violino di agnello
	86	violino di camoscio
	87	violino di capra
condimenti	88	bagna cauda
	89	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	90	bagnet verd
	91	mostarda di mele
	92	mostarda d'uva o cognà
formaggi	93	beddo
	94	boves
	95	brus
	96	brus da latte
	97	caprino della val vigezzo
	98	caprino lattico piemontese
	99	caprino presamico piemontese
	100	caprino valsesiano
	101	cevrin di coazze
	102	formaggio a crosta rossa
	103	formaggio del fieno
	104	frachet
	105	gioda
	106	maccagno (macagn)
	107	mollana della val borbera
	108	montebore
	109	montegranero
	110	mortrett o murtret
	111	motta
	112	murianengo o moncenisio
	113	murtarat
	114	nostrale d'alpe
	115	ossolano
	116	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	117	paglierina
	118	robiola d'alba
	119	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	120	robiola di cocconato
	121	salagnun
	122	salgnun o salignun
	123	sola (sora, soera)

	124	spress o spresitt
	125	testun
	126	toma ajgra
	127	toma biellese
	128	toma del lait brusc o formag lait brusc
	129	toma della valsesia
	130	toma di capra (crava)
	131	toma di celle
	132	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	133	toma di lanzo
	134	tometto o tumet
	135	tomino (tuma) di casalborgone
	136	tomino canavesano asciutto
	137	tomino canavesano fresco
	138	tomino del bot
	139	tomino delle valli saluzzesi
	140	tomino di melle (toumin del mel)
	141	tomino di rivalta
	142	tomino di s. giacomo di boves
	143	tomino di saronsella (chivassotto)
	144	tomino di sordevolo
	145	tomino di talucco
	146	tuma 'd trausela
	147	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	148	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	149	actinidia di cuneo
	150	aglio di molino dei torti
	151	ajucche
	152	albicocca tonda di costigliole
	153	amarena di trofarello
	154	asparago di borgo d'ale
	155	asparago di poirino
	156	asparago di santena
	157	asparago di valmacca
	158	asparago saraceno di vinchio
	159	bietola rossa di castellazzo bormida
	160	cardo avorio di isola d'asti
	161	cardo bianco avorio di andezeno
	162	cardo gobbo di nizza monferrato
	163	carota di san rocco castagnaretta
	164	castagne della val borbera
	165	castagne delle valli di lanzo
	166	cavolfiore di moncalieri
	167	cavolo verza di montalto dora
	168	cavolo verza di settimo torinese
	169	cece di merella
	170	cicoria pan di zucchero casalese
	171	ciliegia bella di garbagna
	172	ciliegia precoce di rivarone
	173	ciliegie di pecetto
	174	cipolla bionda astigiana
	175	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	176	cipolla rossa astigiana
	177	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	178	cipolle di andezeno
	179	cipolline di ivrea
	180	erbe officinali della valle grana
	181	fagiolana della val borbera
	182	fagioli di cuneo
	183	fagiolo di saluggia
	184	farina per polenta tradizionale di langa
	185	farine alimentari della valle vermenagna

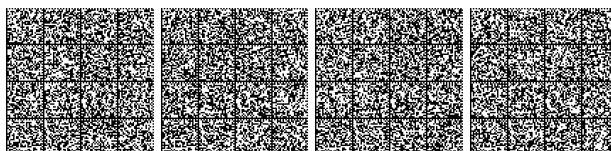
	186	fragola di tortona
	187	fragole delle valli cuneesi
	188	fragole di san raffaele cimena
	189	fragolina di san mauro torinese
	190	funghi della valle bronda (pagno)
	191	funghi di giaveno
	192	funghi di sanfront
	193	grano saraceno
	194	insalatina di castagneto po
	195	lattughino di moncalieri
	196	marrone della val pellice
	197	marroni della valle di susa
	198	mela carla della val borbera
	199	mela di san marzano oliveto
	200	mela golden di cuneo
	201	mela renetta grigia di torriana
	202	melanzana violetta casalese
	203	mele autoctone del biellese
	204	mele del monferrato
	205	mele della val curone
	206	mele della val sangone
	207	mele della valle bronda
	208	mele della valle di susa
	209	mele della valle grana
	210	mele della valsesia
	211	mele della valsessera
	212	mele delle valli di lanzo
	213	mele di cavour - varietà locali
	214	mele rosse delle valli cuneesi
	215	meloni di isola s. antonio
	216	patata quarantina bianca genovese
	217	patate dell'alta valle belbo
	218	patate di castelnuovo scrivia
	219	patate di montagna di cesana
	220	patate di san raffaele cimena
	221	peperone di capriglio
	222	peperone di cuneo
	223	peperone quadrato d'asti
	224	peperoni di carmagnola
	225	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	226	pere delle valli di lanzo
	227	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	228	pesche del cuneese
	229	pesche di baldissero
	230	pesche di borgo d'ale
	231	pesche di canale - varietà locali
	232	pesche di volpedo
	233	piccoli frutti della provincia di torino
	234	piccoli frutti delle valli cuneesi
	235	pisello di casalborgone
	236	pomodoro costoluto di cambiano
	237	pomodoro costoluto di chivasso
	238	pomodoro piatta di bernezzo
	239	porro di cervere
	240	porro dolce lungo di carmagnola
	241	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	242	ravanello lungo o tabasso
	243	risi tradizionali della valle del po
	244	riso s. andrea piemonte
	245	scorzobianca o barbabuc
	246	scorzonera di castellazzo bormida
	247	sedani di alluvioni cambio'
	248	sedano dorato astigiano
	249	susina santa clara del saluzzese
	250	susine della collina torinese
	251	tartufo bianco (tuber magnatum pico)

	252	trifulot del bür
	253	uva fragola di borgo d'ale
	254	zucca di castellazzo bormida
	255	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	256	acsenti
	257	agnolotti
	258	amaretti
	259	antico dolce della cattedrale
	260	asianot
	261	baci di cherasco
	262	baci di dama di tortona
	263	bambin 'd succar
	264	bicciolani
	265	biova
	266	biscotti della salute
	267	biscotti giolitti
	268	biscottini di novara
	269	biscotto della duchessa
	270	bonet
	271	brottie
	272	brut e bon
	273	campagnola buschese
	274	canestrelli
	275	canestrelli biellesi
	276	canestrelli novesi
	277	caramelle classiche dure
	278	castagnaccio
	279	ciciu d'capdan
	280	cioccolatino alpino
	281	cioccolatino cremino
	282	cioccolatino grappino
	283	coppette di s. antonio (copeta)
	284	coppi di langa
	285	crasanzin o crescianzin
	286	crocanti del ciavarin
	287	farinata di ceci
	288	fiaca'
	289	finocchini
	290	focaccia di susa
	291	focaccia novese
	292	fugascina di mergozzo
	293	fugassa d'la befana
	294	gianduiotto
	295	grissino rubatà
	296	grissino stirato
	297	krumiri
	298	krussli
	299	la duchesse
	300	lingua di suocera
	301	lose golose
	302	mantovane di cossato
	303	margheritine di stresa
	304	marron glacé di cuneo
	305	miacce
	306	miasse o miasce
	307	miche di cuneo
	308	mustaccioli
	309	nocciolini di chivasso
	310	ossa da mordere
	311	pan barbarià
	312	pan della marchesa
	313	pan dolce di cannobio
	314	pan d'oropa

	315	pan robi
	316	pane di chianocco
	317	pane di mais di novara
	318	pane di riso di novara
	319	pane di san gaudenzio
	320	pane di segale
	321	pane dolce di meliga e mele
	322	pane nero di coimo
	323	panettone basso glassato alle nocciole
	324	panna cotta
	325	paste di meliga
	326	pasticceria mignon della tradizione torinese
	327	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	328	plin
	329	polenta astigiana
	330	polenta dolce biellese
	331	praline al rhum
	332	praline cri cri
	333	quaquare di genola
	334	rabaton
	335	rustica
	336	sangiorgini di piossasco
	337	stinchett o runditt o amiasc
	338	tajarin
	339	tigrini
	340	tirà
	341	tirulen
	342	torcetti
	343	torrone di nocciole
	344	torta 'd ravisce
	345	torta del buscajet
	346	torta del palio
	347	torta di arignano
	348	torta di castagne
	349	torta di nocciole
	350	torta di pane
	351	torta matsafam
	352	torta palpiton
	353	tupunin
	354	violette candite
	355	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	356	lampré (lampreda)
	357	prodotti ittici in carpione
	358	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	359	brus da ricotta
	360	mascarpa (mascherpa)
	361	mieli del piemonte
	362	seirass (sairass) di latte
	363	seirass del fen
	364	seirass di siero di pecora
	365	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

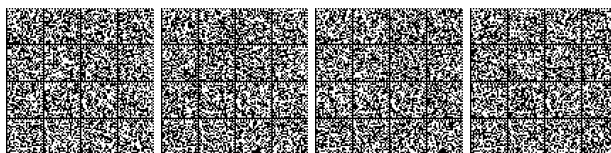
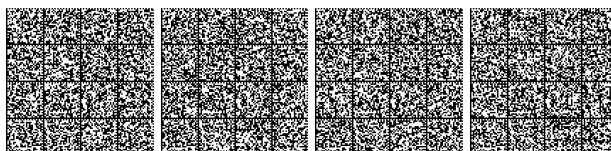
Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
	35	soppressata di martina franca, a sebbursète
	36	tocchetto
	37	turcinelli
	38	zampina
condimenti	39	sugo alla zia vittoria
formaggi	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pallone di Gravina

	51	pecorino
	52	pecorino di maglie
	53	pecorino foggiano
	54	scamorza
	55	scamorza di pecora
	56	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	58	arancio dolce del golfo di taranto
	59	asparagi sott'olio
	60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	62	capperi del gargano, mattinata
	63	capperi in salamoia
	64	capperi sott'aceto
	65	caramelle di limone arancio
	66	carciofini sott'olio
	67	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	68	carciofo di san ferdinando
	69	carosello di manduria, carusella
	70	carota di zapponeta
	71	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	72	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	73	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	74	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
	75	cicoria riccia, cecora rizza
	76	ciliegie di puglia, cerase
	77	cima di rapa
	78	cipolla di acquaviva delle fonti
	79	cipolla di zapponeta
	80	concentrato secco di pomodoro
	81	conserva piccante di peperoni
	82	cotognata
	83	cotto di fico
	84	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	85	farinella
	86	fava di zollino, cuccìa
	87	fave fresche cotte in pignatta
	88	fichi secchi
	89	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
	90	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	91	fiorone di torre canne, culumbr
	92	funghi spontanei secchi al sole
	93	funghi spontanei sott'olio
	94	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	95	lampascioni sott'olio
	96	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	97	mandorla di toritto, aminue
	98	marmellata di arancio e limone
	99	marmellata di fichi
	100	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella

	101	melanzane secche al sole
	102	melanzane sott'olio
	103	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	104	mostarda
	105	mostarda di uva e mele cotogne
	106	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	107	olio extra vergine aromatizzato
	108	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	109	olive cazzate o schiacciate
	110	olive in salamoia
	111	olive verdi
	112	patata di zapponeta
	113	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	114	peperoni secchi al sole
	115	peperoni sott'olio
	116	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	117	piattello
	118	pisello nano di zollino
	119	pisello riccio di sannicola
	120	pomodori secchi al sole
	121	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	122	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	123	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	124	salicornia sott'olio
	125	salsa di pomodoro
	126	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	127	uva da tavola
	128	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	129	vincotto
	130	zucchine secche al sole
	131	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	132	africani
	133	biscotto di ceglie messapico
	134	bocca di dama
	135	buccunottu gallipolino
	136	calzoncelli
	137	calzone di ischitella
	138	cartellate
	139	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	140	cazzateddhra di surbo
	141	cavatelli
	142	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	143	cupeta, cupeta tosta
	144	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	145	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	146	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	147	farrata di manfredonia, a farréte
	148	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	149	friselle di orzo e di grano

	150	fruttone, barchiglia
	151	fusilli
	152	grano dei morti
	153	intorchiate
	154	lagane
	155	lasagne arrotolate
	156	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	157	maccaruni
	158	mafalda
	159	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	160	mandorlaccio
	161	mandorle atterrate
	162	mostaccioli
	163	mpilla
	164	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	165	orecchiette
	166	ostie ripiene
	167	pane di ascoli satriano
	168	pane di grano duro
	169	pane di laterza
	170	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	171	pesce e agnello di pasta di mandorla
	172	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	173	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
	174	pasta di grano bruciato
	175	pasticciotto
	176	piscialetta, piscialletta
	177	pistofatru
	178	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
	179	pitteddhre
	180	pettole
	181	pizza di grano d'india
	182	pizza sette sfoglie di cerignola
	183	pizza sfoglia e scannatedda
	184	pizzelle
	185	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	186	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	187	ravioli con ricotta
	188	rustico leccese
	189	scaldatelli
	190	scarcelle
	191	scèblasti, ascèplasti
	192	semola battuta
	193	spumone salentino
	194	susumelli, susumierre
	195	taralli
	196	taralli neri con vincotto
	197	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	198	troccoli
	199	zèppula salentina, zèppula, zeppola
prodotti della gastronomia	200	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	201	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri

	202	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	203	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	204	grano stumpato, ranu stumpatu
	205	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	206	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	207	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	208	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	209	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	210	alici marinate
	211	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	212	cozza tarantina, cozza gnure
	213	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	214	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	215	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	216	scapece gallipolina
	217	scapece di lesina
	218	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	219	ricotta
	220	ricotta forte
	221	ricotta marzotica leccese
	222	ricotta salata o marzotica

REGIONE SARDEGNA

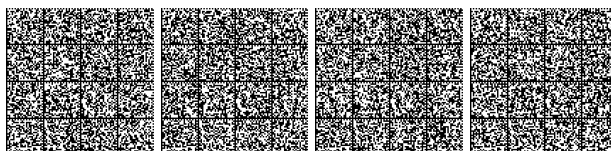
Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo- bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba- mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora
	17	prosciutto di suino - presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	20	testa in cassetta
	21	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	22	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	23	axridda
	24	bonassai
	25	casizolu di pecora - pirittas
	26	casizolu, tittighedda, figu
	27	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	28	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	29	casu friscu, formaggio fresco
	30	dolcesardo arborea
	31	formaggio di colostro ovino
	32	fresa, fresa de attunzu
	33	pecorino di nule
	34	pecorino di osilo
	35	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	36	semicotto di capra
	37	trizza

grassi (burro, margarina, oli)	38	olio di lentischio, ollu de stincini
	39	olio extravergine di oliva
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	agrumi, arancio di muravera
	41	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	42	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	43	carciofo spinoso
	44	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	45	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	46	ciliegio - carrufale
	47	cipolla rossa
	48	cuppetta, lattuga
	49	finocchietto selvatico
	50	grano cotto
	51	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	52	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	53	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	54	melo - melappia - melappiu - appio
	55	melo - noi unci
	56	melo miali
	57	melo trempa orrubia
	58	melone in asciutto - melone de jerru
	59	melone verde-melone *Inodorus* - melone d'inverno
	60	olive a scabecciu
	61	olive verdi in salamoia
	62	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	63	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	64	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	65	pero de su duca, cento doppie - del duca
	66	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	67	pira limoi, pera limone
	68	piru ruspu - pero
	69	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	70	pompia
	71	prezzemolo, perdusemini
	72	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	73	riso prodotto e lavorato in sardegna
	74	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	75	amaretto, amarettos de mendula
	76	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	77	aranzada

	78	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	79	biscotto di fonni
	80	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	81	bucconettes
	82	candelaus, candelaus prenu
	83	caombasa, colombelle
	84	carapigna - karapigna - astròre
	85	caschettas - tiliccas
	86	civraxiu, civràxu, civàrxu
	87	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	88	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	89	copuletas - copuletta
	90	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	91	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	92	culurgiones - culingionis
	93	filindeu
	94	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	95	focaccia portoscusese
	96	fregola, fregula
	97	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	98	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	99	gateau gattò de mendula
	100	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	101	gueffus, guelfos, guelfus
	102	is angules
	103	is coccoisi de casu
	104	li chiusoni - ciusoni
	105	lorighittas
	106	malloreddus
	107	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	108	moddizzosu
	109	mostaccioli, mustazzolos
	110	orilletas
	111	panada - empanada
	112	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	113	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	114	pane cicci, pane di desulo
	115	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	116	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	117	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	118	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	119	pane guttiaiu
	120	pani e saba, pani e sapa
	121	papassinos
	122	pardulas, casadinas
	123	pastine di mandorle, pastissus

	124	pirikitos - piricchittos
	125	pistiddu
	126	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	127	pistoccu
	128	pompìa intréa
	129	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	130	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	131	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	132	sebadas, seadas, sebada
	133	sos pinos
	134	sospiri di ozieri
	135	spianada - spianata - cozzula - panedda
	136	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	137	tallutzas, orecchiette
	138	torrone di mandorle
	139	tunda
	140	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	141	zichi
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	142	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	143	belu, trippa di tonno
	144	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	145	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	146	cuore, cuore di tonno
	147	figatello, lattume
	148	merca di muggine
	149	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	150	musciame di tonno - filetto di tonno
	151	spinella
	152	tonno affumicato
	153	tonno sott'olio
	154	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	155	abbamele
	156	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	157	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	158	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	159	lumache
	160	miele di asfodelo, cadilloni
	161	miele di cardo, cardu pintu
	162	miele di castagno
	163	miele di corbezzolo , melalidone olione
	164	miele di eucalipto

	165	miele di rosmarino
	166	ricotta di colostro ovino
	167	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	168	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	169	ricotta moliterna, ricottone
	170	ricotta mustia
	171	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	172	ricotta toscanella, ricottone

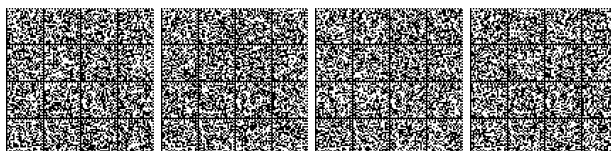
REGIONE SICILIANA

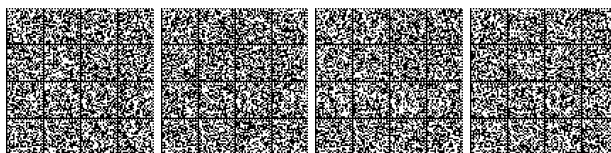
Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
grassi	10	olio extravergine di oliva
condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	piacentino (piacentinu)
	31	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	32	piddiato
	33	provola
	34	provola dei monti sicani, caciotta
	35	provola delle madonie
	36	provola di nebrodi
	37	provola siciliana
	38	tumazzu di vacca
	39	vastedda della valle del belice
	40	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	41	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	42	albicocco i scillato
	43	alloro
	44	anguria di siracusa
	45	arancia biondo di scillato
	46	arancia di ribera
	47	bastarduna di calatafimi
	48	capperi
	49	capperi e cucunci
	50	carciofo spinoso di palermo o menfi
	51	carciofo violetto catanese
	52	carota di ispica
	53	cavolfiore violetto "natalino"
	54	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	56	cece
	57	ciliegia mastrantoni
	58	cipolla di giarratana
	59	cotognata

	60	fagiolo di polizzi
	61	fava di leonforte
	62	fichi secchi
	63	fichidindia
	64	fico d'india della valle del belice
	65	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	66	fico d'india di s. cono
	67	fragola e fragolina di naletto
	68	fragolina di ribera
	69	fragolina di sciacca
	70	grano duro
	71	kaki di misilmeri
	72	lenticchia di ustica
	73	lenticchia di villalba
	74	limone in seccagno di pettineo
	75	limone verdello
	76	mandarino tardivo di ciaculli
	77	mandorla di avola
	78	mandorle
	79	manna
	80	marmellata di arance
	81	marmellata di mele cotogne
	82	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	83	mele cola
	84	mele gelate cola
	85	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno
	87	mostarda
	88	mostarda essiccata
	89	nespola di trabia
	90	nocciole dei nebrodi
	91	noce di motta, "nuci da motta"
	92	oliva nebba
	93	oliva nera passuluni
	94	origano
	95	ovaletto di calatafimi
	96	patata novella di messina
	97	patata novella di siracusa
	98	pere butirra d'estate
	99	pere spinelli
	100	pere ucciardona
	101	pere virgola
	102	pesca tardiva di leonforte
	103	pistacchio
	104	pomodoro di vittoria
	105	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	106	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	107	pomodoro secco (ciappa)
	108	rosmarino
	109	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	110	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	111	amaretti
	112	biancomangiare
	113	biscotti a "s"
	114	biscotti al latte
	115	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	116	biscotti di natale
	117	biscotti duri
	118	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	119	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	120	bocconetto
	121	braccialette
	122	buccellato
	123	caciu all'argintèra

	124	cannillieri
	125	cannoli
	126	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	127	cassata siciliana
	128	cassateddi
	129	cassateddi di calatafimi
	130	cassatella di agira
	131	ciambella
	132	ciascuna, mucatuli
	133	cioccolata di modica
	134	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	135	crespelle di riso
	136	crispelle, i crispeddi
	137	cuccìa
	138	cucciddata
	139	cucciddati di calatafimi
	140	cucuzzata
	141	cuddrireddra
	142	cuddureddi
	143	cuffitelle
	144	facciuni di san chiara
	145	fasciatelle
	146	frutti di martorana
	147	gadduzzi
	148	gelo di melone
	149	granita di gelsi neri
	150	granita di mandorla
	151	guammelle
	152	guiuggiolena o cubbiata
	153	mandorlato (biscotto riccio)
	154	mastazzola
	155	nfasciatieddi
	156	nfasciatieddi di agira
	157	nfasciatiaddi di troina
	158	nfrigghiulata
	159	nucàtuli
	160	ossa di morto
	161	pagnotta alla disgraziata
	162	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	163	pane di casa, u pani i casa
	164	pane di monreale (u pani ri murriali)
	165	pane di s. giuseppe
	166	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	167	panzerotti
	168	papareddi
	169	pasta alla crema di latte
	170	pasta di mandorle
	171	pasta di nocciola
	172	pasta reale di erice
	173	petrafennula
	174	pignoccata
	175	pignolata di messina
	176	piparelle
	177	pizzarruna
	178	pupi cull'ova
	179	pupi di zucchero
	180	salame turco
	181	savoiarde
	182	scacciata
	183	scursunera
	184	sfinci di san giuseppe
	185	sfincione
	186	sfoglio (sfogghiu)
	187	squartucciatu
	188	taralli
	189	testa di turco
	190	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	191	vastedda fritta
	192	vucciddati di mandorle

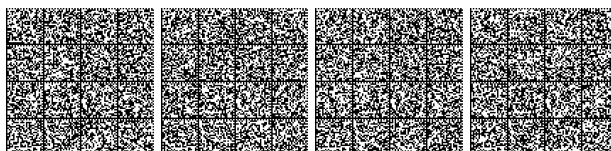
prodotti della gastronomia	193	arancini di riso
	194	badduzzi di risu
	195	busiati col pesto trapanese
	196	caponata di melanzane
	197	cardi in pastella
	198	cavate
	199	crespelle
	200	crocchè di patate
	201	cuscus di pesce
	202	focaccia al sambuco
	203	frascatula
	204	iris
	205	maccaruna
	206	màccu di favi
	207	maccu di grano
	208	malateddi
	209	nfigghiulata
	210	padducculi di carne
	211	pane cotto
	212	panelle
	213	parmigiana di melanzane
	214	pasta cà muddica
	215	pasta che sàrdi
	216	pasta che vruoccoli arriminàti
	217	sarde a beccaficu
	218	stigghiola
	219	vino cotto e mustazzoli
	220	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	221	bottarga, uovo di tonno
	222	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	223	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	224	tonno di tonnara
	225	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	226	miele delle egadi
	227	miele delle madonie
	228	miele di acacia, di timo, di carrubo
	229	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	230	miele di trapani
	231	miele ibleo
	232	miele millefiori
	233	miele della provincia di agrigento
	234	ricotta di pecora
	235	ricotta di vacca
	236	ricotta iblea
	237	ricotta infornata
	238	ricotta mista

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello appenninico
	10	agnello del parco di migliarino-san rossore
	11	agnello di zeri, agnello zerasco
	12	agnello massese
	13	ammazzafegato toscano
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia, mallegato, buristo
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne del bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	38	gallina mugellese, gallina mugginese
	39	guanciale, gota
	40	lardo vergine di maiale
	41	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	42	lonzino
	43	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	44	mezzone, bastardo
	45	mocetta carrarina
	46	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	47	mortadella delle apuane
	48	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli

	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino
	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino
	58	prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano
	59	prosciutto di sorano
	60	rigatino arrotolato finocchiato
	61	roventino, migliaccio
	62	salame al vino
	63	salame chianino
	64	salame chiantigiano
	65	salame di cinghiale
	66	salame di cinta senese
	67	salame di maiale e pecora
	68	salame prosciuttato di ghivizzano
	69	salame toscano
	70	salsiccia con cotenne
	71	salsiccia con patate
	72	salsiccia di cinghiale
	73	salsiccia di cinghiale sott'olio
	74	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	75	salsiccia toscana, sarciccia
	76	sanbudello, ammazzafegato aretino
	77	soppressata di cinghiale
	78	soppressata di sangue
	79	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	80	spalla chiantigiana
	81	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	82	spalla di maiale pisana
	83	spalla di sorano
	84	spuma di gota di maiale di san miniato
	85	tarese valdarno
	86	testa in cassetta, sopressata
	87	tizzone di giustagnana
	88	tonno del chianti, finto tonno toscano
	89	trippa e lampredotto
	90	vergazzata, pancetta stesa
	91	zampone chiantigiano
	92	zia di maremma
condimenti	93	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	94	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
formaggi	95	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	96	caciotta di pecora
	97	caciotta dolce, vacchino dolce
	98	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	99	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	100	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	101	formaggio caprino dell'alto mugello
	102	formaggio caprino delle apuane
	103	fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	104	grande vecchio di montefollonico
	105	marzolino di lucardo, pecorino lucardo
	106	pastorella del cerreto di sorano

	107	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	108	pecorino a latte crudo abbucciato
	109	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	110	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	111	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	112	pecorino del casentino
	113	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	114	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	115	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	116	pecorino della lunigiana
	117	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	118	pecorino delle colline senesi
	119	pecorino di pienza stagionato in barriques
	120	pecorino stagionato in foglie di noce
	121	pratolina, formaggio di pura capra
	122	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	123	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	125	ricotta di pecora grossettana
	126	ricotta di pecora massese
	127	ricotta di pecora pisoiese
	128	stracchino, crescenza
grassi (burro, margarina, oli)	129	olio di madremignola
	130	olio di olivastra scarlinese
	131	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		
	132	aglio rosso maremmano
	133	arancio massese
	134	asparago d’argenteuil toscano, asparago nostrale
	135	barba massese, barba di prete, scorza nera
	136	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	137	bietola a coste sottili
	138	carciofini sott'olio
	139	carciofo del litorale livornese
	140	carciofo di chiusure
	141	carciofo di pian di rocca
	142	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	143	carciofo empolese
	144	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	145	cardo massese, cardone o gobbo
	146	castagna d'antona, carpinese
	147	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	148	castagna perella del pratomagno
	149	castagna pistolesa, bianchina
	150	castagne (fresche) della toscana
	151	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	152	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	153	cavolo nero riccio di toscana
	154	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	155	cece di grosseto
	156	cece nostrale, cece nostrale piccolo
	157	ciliegia di lari

	158	cipolla di bassone, cigola
	159	cipolla di certaldo
	160	cipolla di ripola
	161	cipolla di terceretoli
	162	cipolla di treschietto, gigola
	163	cipolla lucchese
	164	cipolla massese
	165	cipolla rossa toscana
	166	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	167	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	168	cocomero della val di cornia
	169	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
	170	confettura di purnelle fiaschette
	171	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	172	fagiola garfagnina
	173	fagiola schiacciona
	174	fagiolo aquila
	175	fagiolo borlotto di maremma
	176	fagiolo borlotto nano di sorano
	177	fagiolo borlotto nostrale toscano
	178	fagiolo burro toscano
	179	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
	180	fagiolo cannellino di sorano
	181	fagiolo cappone
	182	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
	183	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
	184	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occio nano, dolico, fagiuolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
	185	fagiolo decimino
	186	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	187	fagiolo di bigliolo
	188	fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante
	189	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	190	fagiolo fico di gallicano
	191	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	192	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
	193	fagiolo marconi a seme nero
	194	fagiolo mascherino
	195	fagiolo massese
	196	fagiolo piattella pisana, piattella pisana, fagiolo di san michele
	197	fagiolo pievarino
	198	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	199	fagiolo rosso di lucca
	200	fagiolo schiaccione
	201	fagiolo scritto della garfagnana
	202	fagiolo scritto di lucca
	203	fagiolo serpente toscano (stringa)
	204	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
	205	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
	206	fagiolo turco di castello
	207	fagiolo zolfino
	208	farina di castagne carpinese

	209	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	210	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	211	farina di castagne della lunigiana
	212	farina di castagne dell'amiata
	213	farina di castagne di prato
	214	farina di castagne pistoiese
	215	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
	216	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	217	fichi di carmignano
	218	fichi sott'olio livornesi
	219	fico dottato
	220	fico san piero
	221	fico verdino
	222	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	223	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	224	funghi sotto sale della costa apuana
	225	grano marzolo del melo
	226	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	227	granoturco bianco massese (mais bianco)
	228	granturco formenton ottofile della garfagnana
	229	granturco nano di lupo, granturco nano di grezzano
	230	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
	231	limone massese
	232	lupino dolce di grosseto
	233	mais quarantino
	234	mais rustico per polenta aretino
	235	marmellate della toscana
	236	marroni della toscana
	237	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
	238	mela binotto
	239	mela carla aretina (finalina)
	240	mela casciana (rosetta)
	241	mela casolana
	242	mela francesca aretina
	243	mela nesta (decio)
	244	mela panaia (flagellata)
	245	mela roggiola
	246	mela rosa del casentino (mela di montagna)
	247	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)
	248	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
	249	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
	250	melanzana violetta fiorentina
	251	melograno di firenze
	252	melone della val di cornia
	253	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
	254	noce aretina
	255	olive in salamoia
	256	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
	257	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
	258	patata bianca del melo
	259	patata di regnano
	260	patata di santa maria a monte, la tosca
	261	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
	262	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
	263	pera coscia aretina
	264	pera coscia di firenze

	265	pera del curato toscana
	266	pera gentile
	267	pera picciola
	268	pera rusé
	269	pesca elberta (pesca alberta, pesca lamberta)
	270	pesca cotogna del poggio
	271	pesca cotogna di rosano (cotogna)
	272	pesca cotogna toscana
	273	pesca diga
	274	pesca limone (cotogna tardiva)
	275	pesca maglia rosa
	276	pesca michelini
	277	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
	278	pesca passerina (pesca ubriaca)
	279	pesca regina di londa
	280	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
	281	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
	282	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	283	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
	284	pisello a tutta frasca aretino
	285	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
	286	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
	287	pomodoro canestrino di lucca
	288	pomodoro ciliegino toscano
	289	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	290	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	291	pomodoro fragola di albiano minacciano
	292	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	293	pomodoro marmande
	294	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
	295	pomodoro pendentino
	296	pomodoro pisanello
	297	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	298	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	299	radicchia di lucca
	300	rapino di bergiola foscalino
	301	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	302	riso della maremma
	303	scalogno nostrale toscano
	304	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	305	spinacio tipico della val di cornia
	306	susina amoscina nera di san miniato,susina moscia o moscina
	307	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	308	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
	309	tartufo bianco della toscana
	310	tartufo nero pregiato della toscana
	311	tartufo nero uncinato della toscana
	312	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	313	uva colombana di peccioli
	314	zafferano aretino
	315	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
	316	zafferano purissimo di maremma
	317	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	318	zucca lardaia

	319	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	320	zucchina mora pisana
	321	zucchina sarzanese
	322	zucchina tonda fiorentina
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	323	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	324	amaretto santacrocenese
	325	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	326	befanini, befanotti
	327	berlingozzo
	328	biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani
	329	biscotto col riccio
	330	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
	331	biscotto di mezz'agosto
	332	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	333	bozza pratese, pane di prato
	334	brecciotto di roccalbegna
	335	brigidino di lamporecchio
	336	brutti boni di prato
	337	brutto buono ai pinoli, kinzica
	338	buccellato di lucca
	339	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	340	carscenta della lunigiana, crescenta
	341	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	342	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima, morsetti
	343	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	344	cenci (stracci, frappole)
	345	ciaccia di pasqua
	346	ciaccino
	347	cialde di montecatini
	348	cialdino dei tufi
	349	ciaramito di castell'azzara
	350	cioccolato artigianale toscano
	351	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	352	confetti di pistoia, confetti a riccio
	353	corolli incesi
	354	corona di san bartolomeo
	355	crisciolette di cascio
	356	croccolato di siena
	357	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	358	focaccette di aulla
	359	focaccia bastarda di pitigliano
	360	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	361	focaccia di nonno pilade
	362	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	363	focaccia leva di gallicano
	364	focaccia seravezzina
	365	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	366	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	367	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	368	maccheroni della garfagnana
	369	mandorlata di montalcino

	370	mangia e bei
	371	marocca di casola
	372	marzapane
	373	migliaccia di pitigliano
	374	migliaccio senese
	375	mignecci di formentone di gallicano
	376	miniatensi
	377	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	378	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
	379	pan di ramerino, pandisdramerino, ramerino all'olio
	380	pane di altopascio
	381	pane di montegemoli
	382	pane di patate della garfagnana
	383	pane di po', signano e agnino
	384	pane di pomarance
	385	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	386	pane di regnano
	387	pane di vinca
	388	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	389	pane toscano
	390	panficato dell'isola del giglio
	391	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	392	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	393	panigaccio di podenzana
	394	panina (pan giallo)
	395	panini di granturco
	396	pasimata, passimata
	397	pattona di comano (pattona comanina)
	398	pesche di prato
	399	pici (pinci)
	400	pupporina
	401	quaresimali
	402	ricciolina
	403	rustici di montalcino
	404	salviato di villa basilica
	405	sassi della calvana
	406	scarsella orbetellana
	407	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	408	schiaccia alla campigliese
	409	schiaccia briaca dell'elba
	410	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	411	schiaccia pizzicata di montiano
	412	schiacciata alla fiorentina
	413	schiacciata con l'uva
	414	sfratto
	415	spongata della lunigiana
	416	sportella
	417	taglioli di castell'azzara, melatelli
	418	tartufi dolci della calvana
	419	testarolo della lunigiana
	420	topi di castell'azzara
	421	torsetto con la bolla di pitigliano
	422	torta co' bischeri
	423	torta cybea di massa
	424	torta d'erbe della lunigiana
	425	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	426	torta di frutta secca
	427	torta di marroni di marradi

	428	torta di riso di massa e carrara
	429	torta di riso lunigianese
	430	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	431	torta mantovana
	432	torta salata di villa basilica
	433	tortelli alla lastra di corezzo
	434	tortello del melo, raviolo
	435	tortello di patate
	436	tortello dolce di pitigliano
	437	tortello maremmano con spinaci
	438	tozzetto di pitigliano
	439	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	440	zuccherino di maremma
	441	zuccherino di vernio
	442	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	443	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	444	anguilla sfumata
	445	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	446	femminelle di orbetello o burano
	447	fiche maschie a stocchetto
	448	filetto di cefalo di orbetello
	449	palamita
	450	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	451	trota iridea
	452	trota marinata di gallicano
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	453	miele di acacia toscano
	454	miele di castagno toscano
	455	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	456	miele di particolari essenze floreali
	457	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	458	miele millefiori toscano
	459	nettare di capraia, miele di capraia
	460	pappa reale
	461	pappa reale in cellette
	462	polline
	463	propoli toscana

REGIONE UMBRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	farro (farro e farro di monteleone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	patata rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato

	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata

REGIONE VALLE d'AOSTA

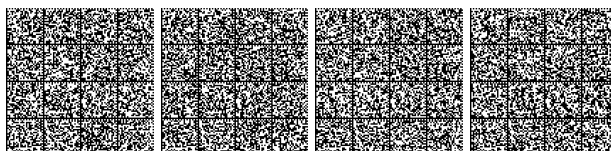
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	boudin
	5	motsetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon a la braise saint- oyen)
	7	saoucesse
	8	teteun
	9	tseur achètaye
formaggi	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
	18	toma di gressoney
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	pan ner
grassi (burro, margarina, oli)	22	beuro (burro di affioramento)
	23	beuro colò
	24	beuro de brossa
	25	burro centrifugato di siero
	26	olio di noci, huile de noix
prodotti della gastronomia	27	seupa a la vapelenentse
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	28	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	29	miele di rododendro (mi de framicllo)
	30	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	31	lasé

REGIONE VENETO

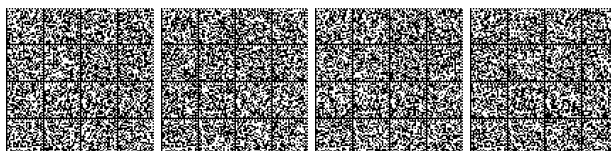
Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	cotechino di trecenta
	37	falso parsuto
	38	faraona camosciata
	39	faraona di corte padovana
	40	figalet
	41	galletto nano di corte padovana - pepoa
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta lionata
	48	gallina robusta maculata
	49	lardo del basso vicentino
	50	lardo in salamoia
	51	lardo steccato con le erbe
	52	lengual

	53	lingua salmistrata
	54	luganega da riso
	55	luganega nostrana padovana
	56	luganega trevigiana
	57	luganeghe de tripan
	58	luganeghe della val leogra
	59	morette o barbusti della val leogra
	60	mortandele
	61	muset trevigiano
	62	nervetti di bovino
	63	oca del mondragone
	64	oca di corte padovana
	65	oca in onto padovana
	66	oco in onto dei berici
	67	osocol di treviso
	68	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	69	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	70	parsuto de oca
	71	parsuto di montagnana
	72	pastin
	73	pecora alpagota
	74	pendole
	75	pollo combattente di corte padovana
	76	pollo rustichello della pedemontana
	77	porchetta trevigiana
	78	prosciutto crudo dolce di este
	79	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	80	salado co l'ajo del basso vicentino
	81	salado della pedemontana trevigiana
	82	salado fresco del basso vicentino
	83	salado fresco trevigiano
	84	salame bellunese
	85	salame da taglio di trecenta
	86	salame di asino
	87	salame di cavallo
	88	salame di verona
	89	salame nostrano padovano
	90	salamelle di cavallo
	91	salsiccia con le rape
	92	salsiccia equina
	93	salsiccia tipica polesana
	94	schenal
	95	senkilam – speck di sappada
	96	sfilacci di equino
	97	sfilacci di manzo
	98	soppressa di verona
	99	soppressa trevigiana
	100	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	101	sopressa co la brasola del basso vicentino
	102	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	103	sopressa di cavallo
	104	sopressa investida
	105	sopressa nostrana padovana
	106	speck del cadore
	107	speck del cavallo
	108	spiedo - spèo- spiedo d'alta marca
	109	tacchino comune bronzato
	110	tacchino ermellinato di rovigo
	111	torresani di torreglia

	112	torresano di braganze
	113	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	114	burro a latte crudo di malga
formaggi	115	caciotta misto pecora
	116	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola, caciotta
	117	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	118	formaggio agordino di malga
	119	formaggio bastardo del grappa
	120	formaggio busche
	121	formaggio caciotta di asiago
	122	formaggio casato del garda
	123	formaggio casel bellunese
	124	formaggio cesio
	125	formaggio comelico
	126	formaggio contrin
	127	formaggio dolomiti
	128	formaggio fodom
	129	formaggio imbriago
	130	formaggio latteria di sappada
	131	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	132	formaggio malga bellunese
	133	formaggio misto pecora fresco dei berici
	134	formaggio moesin di fregona
	135	formaggio montemagro
	136	formaggio morlacco
	137	formaggio nevegal
	138	formaggio nostrano veronese
	139	formaggio pecorino dei berici
	140	formaggio pecorino fresco di malga
	141	formaggio renàz
	142	formaggio schiz
	143	formaggio tosella
	144	formaggio zigher
	145	formaggio zumelle
	146	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		
	147	aglio del medio adige
	148	asparago bianco del sile
	149	asparago bianco di bibione
	150	asparago della mambrotta
	151	asparago di arcole
	152	asparago di giare
	153	asparago di mambrotta
	154	asparago di padova
	155	asparago di palazzetto
	156	asparago di rivoli
	157	asparago verde amaro montine
	158	barbabietola rossa di chioggia
	159	bietola di bassano
	160	bisi de lumignan
	161	biso di peseggia
	162	broccolo di bassano
	163	broccolo fiolaro di creazzo

	164	carciofo violetto di s. erasmo
	165	carota di chioggia
	166	castagne del baldo
	167	castagne e marroni dei colli euganei
	168	cavolo dell'adige
	169	cicoria catalogna gigante di chioggia
	170	ciliegia dei colli asolani
	171	ciliegia delle colline veronesi
	172	ciliegie dei colli euganei
	173	ciliegie durone di cazzano
	174	cipolla bianca di chioggia
	175	cipolla rosa di bassano
	176	composte delle valli dell’agno e del chiampo
	177	craut - verde agre
	178	crauti delle bregonze
	179	cren
	180	culàti di valdagno
	181	durona del chiampo
	182	fagiolino meraviglia di venezia
	183	fagiolo borlotto nano di levada
	184	fagiolo di posina "scalda"
	185	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	186	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
	187	farina di mais biancoperla
	188	farina di mais marano
	189	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	190	fasol del lago, mama alta, bonel
	191	fasola posenata
	192	fave bellunesi
	193	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
	194	fragola di verona
	195	funghi coltivati del montello
	196	funghi di costozza
	197	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	198	giuggiola dei colli euganei
	199	giuggiolo del cavallino
	200	kiwi di treviso
	201	kiwi di verona
	202	kodinze
	203	kodinzon
	204	mame d'alpago (mame, bonei)
	205	mamma bianca di bassano
	206	marinelle sotto spirito
	207	marrone di san mauro
	208	marrone feltrino, morone feltrino
	209	marroni di valrovina
	210	mela del medio adige
	211	mela di monfumo
	212	mela di verona
	213	melone del delta polesano
	214	melone montagnanese
	215	melone precoce veronese
	216	mostarda vicentina
	217	nettarina di verona
	218	noce dei grandi fiumi
	219	noce di feltre
	220	orzo agordino
	221	patata americana di anguillara e stroppare

	222	patata americana di zero branco
	223	patata cornetta
	224	patata del montello
	225	patata del quartier del piave
	226	patata di cesiomaggiore
	227	patata di chioggia
	228	patata di montagnana
	229	patata di posina
	230	patata dorata dei terreni rossi del guà
	231	patate di rotzo
	232	peperone di zero branco
	233	pera del medio adige
	234	pere del veneziano
	235	pere del veronese
	236	pesca bianca di venezia
	237	pesca di povegliano
	238	pisello di borso del grappa
	239	pòm prussian (mela prussiana)
	240	pomodoro del cavallino
	241	radicchio bianco fior di maserà
	242	radicchio bianco o variegato di lusia
	243	radicchio variegato bianco di bassano
	244	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	245	riso di grumolo delle abbadesse
	246	scarola o insalata d'inverno di bassano
	247	sedano di rubbio
	248	sedano verde di chioggia
	249	sedano-rapa di ronco all'adige
	250	susina gialla di lio piccolo
	251	tartufo della montagna veronese
	252	tartufo nero dei berici
	253	zucca marina di chioggia
	254	zucca santa bellunese (zucca santa)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	255	amarettoni
	256	banana comune
	257	bibanesi
	258	bigoi
	259	biscotti baicoli
	260	biscotti bussolai
	261	biscotti pazientini
	262	bossolà di chioggia
	263	capezzoli di venere
	264	carfogn
	265	casunziei
	266	ciopa vicentina
	267	colomba pasquale di verona
	268	cornetti
	269	dolce bissioleta
	270	dolce del santo - santantonio
	271	dolce nadalin
	272	dolce polentina
	273	esse adriese
	274	fave alla veneziana

	275	forti bassanesi
	276	frittelle con l’erba amara
	277	frittelle di verona
	278	frittelle veneziane
	279	fugassa padovana
	280	fugassa veneta
	281	galani e crostoli
	282	gargati
	283	gelato artigianale del cadore
	284	gnocco di smalzao
	285	gnocco di verona
	286	il riccio
	287	lasagne da fornel
	288	mandorlato di cologna veneta
	289	mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato
	290	mantovana
	291	merletti santantonio
	292	montasù
	293	pagnotta del doge
	294	pan biscotto veneto
	295	pan co a suca
	296	pan co l'ua
	297	pan de le feste
	298	pan del santo (dolce)
	299	pandoli di schio
	300	pandoro di verona
	301	pane di mais
	302	pasta frolla della lessinia
	303	pastina de bortolin
	304	pevarin
	305	ravioli con radicchio rosso di verona
	306	rofioi di sanguinetto
	307	rufiolo di costeggiola
	308	sagagiardi
	309	san martino
	310	savoiardi di verona
	311	schizzotto
	312	sfogliatine di villafranca
	313	smegiassa
	314	subioti all'ortica
	315	tajadele al tardivo
	316	torrone di s. martino di lupari

	317	torta ciosota
	318	torta figassa
	319	torta fregolotta
	320	torta nicolotta
	321	torta ortigara
	322	torta pazientina
	323	torta pinza-putana
	324	torta sgriesolona - rosegota
	325	torta zonclada
	326	tortellini di valeggio sul mincio
	327	treccia d'oro di thiene
	328	zaleto di giuggiole
	329	zaletti
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	330	anguilla del delta del po
	331	anguilla del livenza
	332	anguilla marinata del delta del po
	333	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	334	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	335	cefali delle valli da pesca venete
	336	cefalo del polesine
	337	cozza di scardovari
	338	gambero di fiume della venezia orientale
	339	latterini marinati del delta del po
	340	moeche e masanete
	341	moscardino di caorle
	342	pesce azzurro del delta del po
	343	sardine e alici marinate del delta del po
	344	schilla della laguana di venezia
	345	trota fario valli vicentine
	346	trota iridea del sile
	347	trota iridea della valle del chiampo
	348	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	349	caciocapra
	350	formaggio al latte crudo di posina
	351	formaggio straccon
	352	miele dei colli euganei
	353	miele del delta del po
	354	miele del grappa
	355	miele del montello
	356	miele della collina e pianura veronese
	357	miele della montagna veronese
	358	miele di barena
	359	miele dolomiti bellunesi
	360	mieli dell'altopiano di asiago
	361	ricotta affumicata
	362	ricotta affumicata della val leogra
	363	ricotta da sacchetto della val leogra
	364	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	365	ricotta pecorina dei berici
	366	ricotta pecorina stufata dei berici
	367	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)
	10	fleischkase (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	13	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	14	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	15	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	17	hauswurtst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	23	speck
formaggi	24	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkase (formaggio di alpeggio)
	28	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	29	graukase (formaggio grigio)
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio dell'ortler)
	33	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkase (formaggio affumicato)
	35	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	36	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	38	apfelsaft (succo di mele)
	39	brotklee (pane alla trigonella)
	40	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)

	41	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	42	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	43	holersirup (sciroppo di sambuco)
	44	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	45	kloazn (pere essiccate)
	46	kren (rafano)
	47	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	48	marille (albicocca val venosta)
	49	mohnsamen (seme di papavero)
	50	plentn (polenta)
	51	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	52	ribissirup (sciroppo di ribes)
	53	rübenkeime (germogli di rape)
	54	sauerkraut (crauti)
	55	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	56	apfelbrot (pane di mele)
	57	apfelkiechl (frittelle di mele)
	58	breatl (pagnotta)
	59	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	60	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	61	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	62	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	63	fochas (focaccia)
	64	germzopf (treccia lievitata)
	65	hirtenbrot (pane del pastore)
	66	holermulla (gelatina di sambuco)
	67	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	68	kiechl (ciambella dolce)
	69	knoedel (canederli)
	70	krapfen
	71	milzschnitten (crostini di milza)
	72	mohnmingilan (frittella di papavero)
	73	nocken (gnocchi)
	74	paarl (coppia di pagnotte)
	75	palabirabrot (pane alle pere)
	76	pindl (pane di segale a tre coppie)
	77	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	78	püces (pane ladino)
	79	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	80	schuttelbrot (pane di segale duro)
	81	schwarzer weggen (filone integrale)
	82	strauben (frittella "strauben")
	83	strudel
	84	tirtlan (frittelle tirtlan)
	85	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	86	vollkornpaar (paarl integrale)
	87	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	88	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	89	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	90	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	91	buttermilch (latticello)
grassi, burro, margarina, olio	92	alpbutter (burro d'alpeggio)

Tipologia	**N°**	**Prodotto**
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o "moretto"
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all'aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	15	carne "fumada" di siror
	16	carne salada del trentino
	17	carne "salada" di capra o di pecora
	18	carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo "fuma"
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega del trentino
	31	luganega secca della valle di cembra
	32	mortandela
	33	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	34	pancetta affumicata
	35	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	36	pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	37	paste "de luganeghe" o pasta di lucaniche
	38	pezate di agnelo o pezate
	39	probusto
	40	salame all'aglio di caderzone
	41	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	42	salamella fresca all'aglio di caderzone
	43	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	44	scorzèta

	45	speck del trentino
formaggi	46	canestrato
	47	caprino
	48	casàda
	49	casolet
	50	dolomiti
	51	fontal
	52	misto capra
	53	montagna
	54	monte baldo e monte baldo primo fiore
	55	monteson
	56	nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	57	provola e caciotta a pasta filata
	58	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	59	tosela
	60	tre valli
	61	vezzena
grassi (burro, margarina, oli)	62	burro, burro di malga del trentino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo di torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	70	mais "nostrano di storo"
	71	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	72	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	73	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	74	marone trentino
	75	noce del bleggio
	76	patata trentina di montagna
	77	pere antiche trentine
	78	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	78	sedano rapa della val di gresta
	80	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	81	basini de trent
	82	béchi panzalini o filone a due tagli

	83	bina
	84	brazedèl
	85	buzòla
	86	canederli trentini
	87	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	88	cròfani
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di "fregoloti"
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o “moretto”
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	15	carne “fumada” di siror
	16	carne salada del trentino
	17	carne “salada” di capra o di pecora
	18	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo “fuma”
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega del trentino
	31	luganega secca della valle di cembra
	32	mortandela
	33	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	34	pancetta affumicata
	35	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	36	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	37	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	38	pezate di agnelo o pezate
	39	probusto
	40	salame all’aglio di caderzone
	41	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	42	salamella fresca all’aglio di caderzone
	43	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	44	scorzèta
	45	speck del trentino

formaggi	46	canestrato
	47	caprino
	48	casàda
	49	casolet
	50	dolomiti
	51	fontal
	52	misto capra
	53	montagna
	54	monte baldo e monte baldo primo fiore
	55	monteson
	56	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	57	provola e caciotta a pasta filata
	58	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	59	tosela
	60	tre valli
	61	vezzena
grassi (burro, margarina, oli)	62	burro, burro di malga del trentino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo di torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	70	mais “nostrano di storo”
	71	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	72	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	73	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	74	marone trentino
	75	noce del bleggio
	76	patata trentina di montagna
	77	pere antiche trentine
	78	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	78	sedano rapa della val di gresta
	80	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	81	basini de trent
	82	béchi panzalini o filone a due tagli
	83	bina

	84	brazedèl
	85	buzòla
	86	canederli trentini
	87	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	88	cròfani
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di “fregoloti”
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

10A07844

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G003115/1) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2010 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2010.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,20)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.